

## Chateau Plantier Rose (Bordeaux - Frankrig)

En historisk Château der har været i den samme families ejerskab siden 1870. Den smukke ejendom er beliggende i byen Leyssac i Saint-Estèphe appellationen. Til ejendommen hører 10 hektar vinmarker. Hovedbygningen er oprindeligt bygget af Napoleon d. III. Oprindeligt kendt som "Chateau La Rose"

I dag ejes slottet af Françoise Conte, der er gift med Michel. De repræsenterer den femte generation af familien. Faktisk er de begge to uddannede jurister. Men da de stod til at skulle overtage ansvaret for vingården gik Françoise på skolebænken igen. Françoise og Michel har i den grad sat deres aftryk på slotte og produktionen. De har løftet produktionen til moderne metoder og udstyr, og har opgraderet nærmest over hele linjer.

Produktionen ligger i dag på omkring 60.000 flasker om året, og distribueres via klassiske kanaler, men også direkte til importører rundt i Europa.

### Chateau Plantier Rose - Saint-Estèphe Cru Bourgeois 2019

Al høst foregår i hånden.

Gæring sker i stålitanke, og lagring i 12 - 18 måneder sker i klassiske franske egetræsfade. Det er overvejende nye fade, der anvendes.

Jordbunden er overvejende den klassiske Saint-Estèphe jordbund bestående overvejende af ler og grus.

Alkohol procent: 13,5%.

### Druesammensætning

62% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot & 8% Petit Verdot

### Evt. ratings og anmeldelser

91p af James Suckling – Januar 2021  
Médaille d'Or – Bordeaux  
Médaille d'Argent – Lyon  
Médaille d'Or – Frankfurt



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En flot næsten dyb lilla farve i glasset.

#### Duften

Vidunderlig velduftende med assen af komponenter og indtryk. Som i årgang 2018 er også denne domineret af de mørke bær. Igen med brombær og solbær, men her også med mørke kirsebær og hyldebær. Dertil også mælkechokolade, tørret appelsinskal, let røget kød og trærod.

#### Smagen

Vinen har en vidunderlig fløjlsblød tekstur med masser af nerve og intensitet. Flot ren frugt med høj koncentration og finkornede balancerede tanniner. Syren spiller flot med, og er med til at bringe vinen i flot balance.

Den folder sig klart mere ud med et par timers dekantering, og rummer et betydeligt gemmepotentiale. Men meget lækker at nyde allerede her som helt ung.

Et oplagt valg til ikke alt for krydrede kødretter.

#### Eftersmagen

Også i denne årgang 2019 er der tanniner i gummerne. Her de mere finkornede af slagsen. Men også frugt – masser af frugt. Den let sødme fyldte frugt bliver hængende i imponerende lang tid.

*(Smaat den 14. november 2023)*