

## 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 2018

Al høst foregår i hånden.

Gæring sker i ståltanke, 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%.

### Druesammensætning

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

### Evt. ratings og anmeldelser

91p af James Suckling – December 2021



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En flot og klassisk mørk Bordeauxrød farve i glasset.

#### Duften

En herlig tætpakket og klassisk duft. Vi er i de mørke bærs afdeling med bl.a. brombær og solbær. Et diskret strejf af vanilje, mørk chokolade, mælkekaramel, granskov og råt rødt kød. Masser af komponenter når man arbejder med vinen.

#### Smagen

Det tætpakkede fortsætter i smagen, hvor du møder en frisk ung Bordeaux med dejlig tekstur.

Frugten er ung og flot med et ret højt koncentrationsniveau. Den fremstår lige nu kompakt med unge finkornede og presente tanniner. Syren spiller flot med som veloplagt underlægningsmusik.

Den har brug for et par timers dekantering inden servering. Og den vil helt klart folde sig mere ud om 2-3 år. Et godt match til steaks og grillretter.

#### Eftersmagen

De unge tanniner sidder i gummerne ret længe. Men de overleveres dog af den friske unge frugt, der bliver liggende i imponerende lang tid.

*(Smagt den 14. november 2023)*