



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 5% Petit Verdot, 10% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 65% Merlot

Lagring: 12 mdr. 30% på barriques (20% nye) og 70% på ståltanke.

Alkohol: 14.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 01408011935



2019 CHATEAU LESCALLE

Bordeaux Supérieur, trækasse

Distriktet

Bordeaux (AOC/AOP) og Bordeaux Supérieur (AOC/AOP) er måske de to vigtigste appellationer i Bordeaux, og kan svinge enormt i kvalitet fra producent til producent. Kun vine produceret indenfor Gironde-departementet (på nær nogle få kommuner, som ligger i sumpede områder, og som ikke har ret til AOC/AOP) må bære disse navne. Tilsammen udgør det ca. 57.000 ha. vinmarker (ca. 55% af Bordeaux' totale dyrkede areal).

Hele Bordeaux-området er på ikke mindre end ca. 110.000 ha. og strækker sig over 105 km. målt fra nord til syd og 130 km. fra øst til vest. Det byder således på store klimatiske, geografiske og geologiske forskelle - og på tusindvis af producenter, store som små. Bordeaux er derfor identisk med en meget stor produktion af meget forskellige vine og i alle prislæg og kvaliteter - lige fra noget nær det billigste til det allerdyreste og fra det middelmådige til det helt sublime. Den regionale Bordeaux AOC/AOP er egentligt fordelt mellem Bordeaux rouge (rød, 35.000 ha.), Bordeaux blanc sec (hvid tør, 5.086 ha.), Bordeaux Blanc doux (hvid sød, 1.178 ha.), Bordeaux Rosé (3.651 ha.), Bordeaux Clairet (541 ha.) og desuden Bordeaux Supérieur AOP/AOC (12.400 ha.).

Producenten

Château Lescalle ligger i Macau-kommunen i Margaux distriktet, men har dog kun ret til den mere beskedne status som Bordeaux Supérieur. Det blev bygget i 1875 af familien Tessandier, der stadig ejer slottet. Dets beliggenhed er selvsagt nærmest idéel for at opnå en fremragende kvalitet: Tæt ved Garonne floden i et af de bedste produktionsområder i Bordeaux, og nabo til de to berømte slotte - Château Giscours og Château la Lagune. Château Lescalle laver virkelig Bordeaux-vin, som er "value for money".

Produktet

Druesammensætningen for Château Lescalle er normalt 65% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc og 5% Petit Verdot, men kan variere en smule efter årgang. Gæringen foregår på temperaturregulerede ståltanke i 2 til 3 uger med daglige omrøringer. Modningen af vinen varer i ca. 12 måneder og foregår med 70% på ståltanke og 30% på egetræsfade, hvoraf de 20-40% er nye, alt efter årgang. De andre fader er 1 til 2 år gamle og er blevet brugt til de 2 Haut-Médoc Cru Bourgeois-slottet Château Maucamps og Château Dasvin-Bel-Air, som er umiddelbare naboer, og som ejes af samme familie som Lescalle.

Vinen fra Château Lescalle har som regel en virkelig god balance mellem frugtkoncentration, finesse og struktur i sin ungdom. Den har Merlots klassiske indsmigrende karakter men vil helt klart have godt af lidt modning og ved servering i sin ungdom af en iltning på karaffel inden servering. Slottets typiske karakter med nuancer af kirsebær, mandler og bitter chokolade kommer fint frem i både duft og smag med en god sprødhed og en flot, lang eftersmag. Margaux karakteren finder man især i eftersmagen, som er meget delikat og lang. Igen er det frugtkarakteren, som er meget dominerende. Det er en vin, som man nærmest ikke kan lade være med at holde af. En virkelig god oplevelse til prisen! Den vil egne sig til alle kødretter især vildt eller lam eller evt. til ost.



VINOBLE