



Chateau Soussans A.O.P. Margaux

DRUIF MERLOT/ CABERNET SAUVIGNON

50 % Merlot. 50 % Cabernet Sauvignon.

APPELATIE MARGAUX

Beroemd wijngebied in het zuiden van de Médoc. Eén van de vier ‘appellations communales’ van de Haut-Médoc. De wijngaarden liggen in de communes Margaux en Soussans in het noorden, en Labarde, Arsac en Cantenac in het zuiden. Belangrijkste château in dit gebied is natuurlijk de Premier Grand Cru Château Margaux. De Margaux appellatie ligt op een kiezeleiland. In het midden liggen de vijf Deuxièmes Grands Crus Classés en de beste wijngaarden van Château Margaux. *Terroir* Graves sur sables profonds. *Klimaat* Margaux heeft een maritiem klimaat onder invloed van de Atlantische oceaan. De warme Golfstroom en de Gironde temperen het klimaat. Dit zorgt voor milde winters, warme zomers en een lange zonnige herfst. De regio wordt tegen de zeewind beschermd door de kuststrook met dennenbossen die bijna parallel aan de regio loopt. Tot grote zorg van de wijnboer beginnen de oogsttijd en het regenseizoen ongeveer tegelijkertijd. Als de regen vroeg is, zullen niet alle druiven rijp zijn. Als de regen laat komt, tijdens de oogst, kunnen de druiven verliezen aan concentratie. Statistici hebben opgemerkt dat er op klimaatgebied elke tien jaar een patroon is van drie goede jaren, drie slechte jaren en vier gemiddelde jaren. Soms wordt de normaal gesproken milde regio ruw herinnerd aan haar noordelijke ligging. In februari 1956 was er een strenge vorstperiode met temperaturen onder -18°C. Ook sluimert er altijd de angst dat de ijsheiligen de juist uitgekomen wijnstokken beschadigen in de eerste weken van mei.

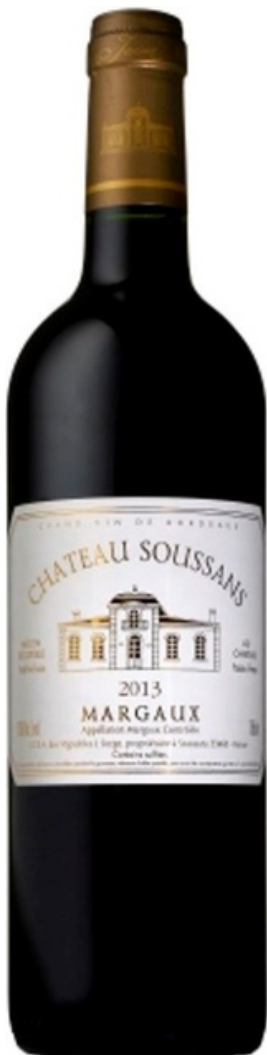


WIJNBOUW + VINIFICATIE + ELEVAGE

Oogst Vendanges manuelles. Deux tris des raisins : à la vigne et au chai. *Vinificatie* Macération pré-fermentaire à froid puis vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Cuvaision de 4 semaines. *Elevage* Elevage de 12 à 15 mois en fûts de chêne français..

DEGUSTATIE

Eten Filet de bœuf en croûte, ris de veau au morilles, chapontruffé, gibiers. Comté, brebis, vieux gouda. Mettre en carafe 1 à 2 h avant le service. Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel. / Laat zich drinken bij een rijke variëteit aan gerechten.



MÉDOC EXPORT (CONV. HVE)

1. Voorstelling: L'Union des Caves du Médoc brengt 4 wijnkelders uit de Médoc en enkele onafhankelijke wijnbouwers samen. De unie werd opgericht in 2004 en biedt een grote keuze aan voornamelijk Medoc-wijnen, vaak met medaille (behaald op een internationaal concours), en steeds aan de beste prijzen.
2. Wijngaard: 8822 hectare, grotendeels verdeeld over de appellaties Médoc, Haut-Médoc, Listrac, Moulis, Saint-Estèphe en Pauillac en behandeld volgens de principes van duurzame landbouw.
3. Oogst: dankzij onze flexibiliteit oogsten we op het optimale moment perfect gezonde en rijpe druiven. We hanteren een mix van mechanische (70%) en manuele oogst (30%).
4. Wijnkelder: onze belangrijkste kelder bevindt zich in Listrac-Médoc en behaalde het ISO 14001-certificaat. Op advies van Eric Boissenot, een van 's werelds grootste oenologen, geven we voorrang aan eenvoudige maar bewezen technieken om grote Médoc-klassiekers te maken, vol fruit en elegantie. De moderne uitrusting (volledig thermo-gereguleerd) laat ons toe elk type druif te behandelen met respect voor het terroir.
5. Wijnen: Door de eigenheid van elk type terroir krijgt elke wijn zijn specifieke karakter. De kwaliteit wordt jaarlijks beloond met meer dan 30 medailles en onderscheidingen in Parijs, Bordeaux en Brussel.
6. Eco: Beredeneerde Landbouw, in conversie naar Haute Valeur Environnementale. Gamme wijnen BIO of zonder toegevoegd sulfiet.