

Naam van de wijn: Château Brande-Bergère Tradition

Producent: Château Brande-Bergère

Herkomstbenaming: AOC/AOP Bordeaux Rouge Supérieur

Druivenras(sen): merlot (±40%), cabernet franc (± 35%), cabernet sauvignon (± 25%)

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Château Brande-Bergère ligt ten noorden van Saint-Emilion op een perfect gedraineerde hoogvlakte. De bodem bestaat uit kiezels en kleine stenen op een onderlaag van klei. Dit type bodem komt veelvuldig voor in de twee naburige AOC/AOP Saint-Emilion en Pomerol. Het verklaart mede de familietrekjes tussen de wijnen van Château Brane-Bergère en die van de twee beroemde burens. Niet voor niets droeg deze streek in de 19^e eeuw de herkomstbenaming 'Nord Saint-Emilion'. De wijngaarden van het domein zijn voor de helft aangeplant met merlot, aangevuld met cabernet franc en cabernet sauvignon. De combinatie van uitzonderlijke terroirs, hardwerken in de wijngaarden, een relatief hoge plantdensiteit (5.000 stokken/ha), een lage opbrengst (45-48 hl/ha) en het gebruik van moderne techniek in de wijnkelders resulteert in krachtige, robuuste doch elegante wijnen met een gul en aromatisch karakter en een goed oplegpotentieel.



Vinificatie (wijnbereiding): Er wordt met de hand geplukt om perfect gezonde druiven te verkrijgen, afkomstig van wat jongere wijnstokken (±20 jaar oud). De trossen worden volledig ontsteeld. In de kelder vindt de gisting in cementen tanks plaats onder strenge temperatuurcontrole. Er wordt niet gezocht naar overextractie in de wijnen, maar juist naar een perfect evenwicht. De wijnen worden opgevoed gedurende 17 maanden in cementen tanks. Klaren en filteren worden tot een minimum beperkt om de eigen kracht van de sappen te behouden.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: enige tijd voor het serveren in een karaf overschenken komt de aromatische kracht van de wijn ten goede.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Intense kleur, variërend van robijn tot granaat rood. Volop fruit in de neus, rode en zwarte bessen, aangevuld met specerijen, een hint van rook, vanille, menthol en drop. Krachtige aanzet, gevolgd door mondvullend rijp fruit, vlezigheid en rijpe tannines. Lange, elegante en evenwichtige finale. Serveren: 17-18°C. Bewaren: 5-10 jaar na de oogst.

Culinair advies: gegrild rood vlees, gevogelte, lam, paddestoelen fricassee, gerijpte Goudse boerenkaas...

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: veelvuldig met goud, zilver en brons onderscheiden in diverse competities, regelmatig geselecteerd door de beste Franse wijngidsen (o.a. Feret).

Smaaktype: medium vol, aromatisch, elegant.