

Technische fiche

| | |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Naam van de wijn | Charles Beylot Paulliac |
| Jaar | 2018 |
| Druif | Merlot, cabernet sauvignon |
| Land/streek | Bordeaux, Frankrijk |
| Terroir | Kiezel, 35 jaar oude wijnstokken |
| Aroma's | Typische Bordeaux rode kleur. Hier vooral aroma's van braambes wat drop, koffie en cacao. Ook wat zoethout met een puntje groene paprika in de neus. Het smaakprofiel is zeer mooi in de aanzet. Een bom van fruit met heel wat verschillende toetsen van de kruiding op het einde. Mooie lange afdronk met stevige tannines. |
| Vinificatie/élevage | Handmatige oogt, vinificatie gebeurd op vaten, daarna nog enkele weken op roestvrij staal. |
| Info Domein | Charles Beylot is eigenaar van prestigieuze kastelen in Saint-Emillion en was in de 19 ^{de} eeuw een van de belangrijkste spelers in de ontwikkeling van van het handelshuis Horeau-Beylot. Opgericht in 1740 en waar van de 9 ^{de} generatie de dag van vandaag alles leidt. |
| Wijn&gerecht | Lekker bij gerijpt rood rood vlees op de grill gebakken. Ook bij stevig wild zoals ree of everzwijn. |

