

## CAMILLE DE LABRIE 2016 - ENTRE-DEUX-MERS



Frankrijk



80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon



Bordeaux



10 maanden op eikenhouten vaten



2016



Bereidingen met wildgerechten, rood vlees, grillades



75cl



James Suckling 91

### DE WIJN

Uit een diep robijnrode granaatkern ontstaan levendige aroma's van paarse bloemen, pruimen, rode bessen, chocolade en kruiden. Deze medium-volle wijn biedt in de mond levendige zwarte frambozen, cassis en gemalen rotsmineraliteit met een vleugje truffels en aarde, afgerond door zachte, fluweelachtige tannines. Rijp, fris en gevaarlijk plezierig, te drinken tussen nu en 2025.

### HET DOMEIN

In een regio waar producenten jaar na jaar aan de haak blijven om zeer indrukwekkende, dure wijnen te maken, werden we overweldigd door het detailniveau dat werd gebruikt om het prachtige, naadloze, alledaagse Camille te produceren, afkomstig uit een selectie van keuzes van wijnstokken geworteld in de glooiende heuvels van Entre-Deux-Mers. Dezelfde strikte productietechnieken die worden gebruikt om hun Grand Cru-wijnen te maken, worden toegepast op Camille - met de hand oogsten, met de hand sorteren en verouderen 10 maanden in vat en nog eens 6 maanden voorafgaand aan de release. Vervaardigd onder het toezicht van de legendarische consulting wijnmaker Michel Rolland, biedt deze rode Bordeaux onder een prachtige structuur en finesse.