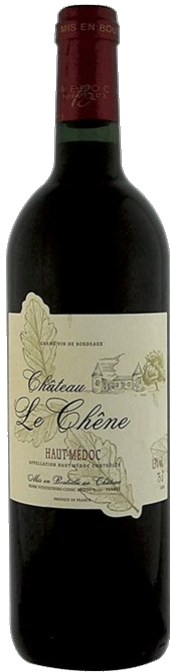


2016 Château Le Chêne Haut-Médoc

Chateau Le Chene



Domaines Fabre - slotsaftappet Haut-Médoc

Siden 1987 har vi samarbejdet med ejeren Vincent Fabre, som laver 4 slotsvine i Haut-Médoc: flagskibet Château Lamothe-Cissac, Château La Tonnelle, Château Le Chêne og Château Fonsèche samt en lille juvel i Margaux; Château Bellevue de Tayac. Vincent står i spidsen for Domaines Fabre og styrer alt fra mark til importør, hvilket er usædvanligt i dette berømte område. Vincents fader købte slottet i 1964, og siden har familien arbejder utrætteligt på at få marker og slot i topform. Samtidig er Vincent en engageret "vinpolitiker" som har siddet i bestyrelsen for sammenslutningen af Haut-Médoc producenter og har deltaget i udformningen af den nye lovgivning omkring Cru Bourgeois klassifikationen. Vincent er også ledende medlem af den kendte vinridderordenen La Confrérie du Bontemps du Médoc. I sin sparsomme fritid er Vincent en passioneret maratonløber og formand for det berømte Marathon du Médoc.

Mester i klassisk Bordeaux til kuppriser

Slottets marker grænser op mod Saint-Estèphe og Pauillac - kommunerne hvor man finder den største koncentration af Cru Classé slotte - inkl. tre af de fem 1. Grand Cru Classé'er; Château Lafite-Rothschild, Mouton-Rothschild og Château Latour. I dette fantastiske terroir har Vincent en perlerække af marker med en jordbund bestående af et underliggende gruslag (nogle steder grus og ler) dækket af en ler og kalkstensjord. Det er netop denne veldrænede særlige jord, der er med til at give druer af høj kvalitet. Vincent har gennem flere år investeret både meget tid og mange penge på at få slottet og markerne helt i top og i dag excellerer han i at lave komplekse, velstrukturerede vine, som kan være svære at skelne fra vine fra Pauillac og Saint-Estèphe men til en helt anden pris. Derfor anbefales hans vine år efter år af anerkendte vinmagasiner og vinguides såsom Wine Enthusiast, Decanter, Le Guide Hachette des Vins og La Revue du Vins de France. Herhjemme har vinene også begejstret de danske vinanmeldere med en sand stjerneregn til følge.

Château Le Chêne

Le Chêne er lavet på druerne Cabernet Sauvignon, Merlot og Petit Verdot. Cabernet Sauvignon giver vinen struktur og ædelhed, Merlot giver rigdom og blødhed og Petit Verdot tilføjer vinen karakter. Smagen er blød og frugtig og vinen lagring på egefade tilfører kompleksitet og delikate tanniner. Kort sagt: fantastisk price performance i denne eftertragtede klasse. Le Chêne er perfekt drikkeklar i dag og er en oplagt ledsager til retter med okse- og kalvekød samt det store ostebord.
""

Druerarter: 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot

Anbefalet til: Okse- og kalvekød, lam, fjerkræ og det store ostebord

Berlingske: **Glimrende køb**

Philipson Wine 
www.philipsonwine.com