

2018 Château Haut Marbuzet Saint-Estèphe

Chateau Haut Marbuzet



Haut-Marbuzet tilhører eliten i Cru Bourgeois kategorien, og burde også opgraderes til 3. Cru status. Slottets himmelflugt begyndte i 1952 hvor Hervé Dubosq købte slottet. Kvaliteten var strålende allerede fra begyndelsen. Så ejendommen, der dengang bestod af blot 7 ha. vinmarker, måtte hurtigt udvide arealet for at besvare efterspørgslen. Haut- Barbuzet udskiller sig fra de andre vine i Saint-Estèphe ved dens meget bløde, kødfulde karakter, samt dens eksotiske og sensuelle stil. Vinens særlige karakter skyldes bl.a. slottets strenge drue-selektion. Druerne høstes først når de er næsten overmonde, og gerne af flere gange for at opnå den ønskede kvalitet. Samtidig er det store indhold af merlot- druen med til at give vinens den bløde og kødfulde karakter. Hertil kommer at slottes ikke køber samme egetræ år efter år, men at omhyggeligt udvælges fra år til år, således at de passer præcis til den type vin der skal på fadene, hvilket er med til at dæmpe den hårde og baske Saint-Estèphe præg, men bidrager den med fylde og kompleksitet.

Druerarter: 40% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, 10% Cabernet Franc.

Anbefalet til: Vildt, lam, og alle typer stegt eller grillet oksekød.

Fadlagring: 18 mdr.

Vinous.com: 91 - 94 point

Robert Parker: 91 - 93 point

Decanter: 91 point