

Château Au Berton Médoc

Château Au Berton uit de Medoc is een volwassen, goed uitgebalanceerd rode wijn die goed samengaat met wit vlees of zelfs vis. De kleur is donkerrood met een zweem van bruin aan de rand en is van middelmatige dichtheid. In de mond produceert hij een mooi evenwichtige, schone, fruitige smaak met een zijdezachte afdronk. Het is echt een aantrekkelijk te drinken wijn, zacht en rond.

Au Château Berton is afkomstig van de wijngaarden van Queyrac. Dat is een kleine gemeente op 6 mijl verwijderd van de monding van de rivier de Gironde en 8 mijl van de Atlantische kust. Queyrac heeft iets meer dan 1000 inwoners en omringt door veel natuurpracht. Het ligt dicht bij de zee en de rivier, daarom is vissen een favoriete bezigheid. Au Berton heeft een eigen meer, waar u kunt vissen op karper.

De wijnstokken zijn geteeld op de onverharde hellingen sinds de Romeinse tijd. De kerk te Queyrac is gebouwd op de plaats van een vroegere 12e-eeuwse romaanse kerk. De Medoc heeft betrekking op een smalle 93 mijl lange band van grind en stenen die door de rivier van de Pyreneeën wordt bevoorrad en dat is uitstekend voor de wijnbouw. Ideaal gelegen tussen de Atlantische Oceaan en de rivier. Een immens dennenbos beschermt deze wijngaard van een oceaan briesjes.

Deze streek produceert opmerkelijke rode wijnen die complex zijn, elegant, fijn, delicaat en aromatisch. De bodem is niet erg diep en snel opgewarmd in de zon, waardoor dit een ideale plek is voor Cabernet Sauvignon. Château Au Berton is een typisch voorbeeld van dit en is gemaakt van 52% Cabernet Sauvignon, Merlot 36% en 12% Cabernet Franc. Hij heeft toetsen van bramen, pruimen, kruiden, vanille en eiken.

