

Château Saint-Sève

Médoc

Geografische ligging

"Land van het midden" is de etymologische betekenis van de term "Médoc". Dit driehoekig schiereiland dat ten noordwesten van Bordeaux is gelegen, wordt in het westen begrensd door de Atlantische Oceaan en in het oosten door de riviermonding van de Gironde. Langs deze riviermonding strekt zich het wijngebied uit over een lengte van 80 kilometer. De gemiddelde breedte bedraagt daarentegen niet meer dan 5 kilometer.

Klimaat

Daar het midden op de 45ste breedtegraad ligt, geniet het een betrekkelijk warm en vochtig klimaat en baadt het in licht en zon. Doordat het ingesloten ligt tussen twee watermassa's (de oceaan en de riviermonding) die een warmteregulerende rol spelen, heerst er een micro-klimaat dat zeer gunstig is voor de wijnbouw.

Wijngronden

Het wijngebied ligt op gronden die de vorm hebben van met kiezel bedekte heuveltjes. Dank zij de sterke hellingen kennen deze heuveltjes een uitstekende waterhuishouding. Door de arme bodem met mergelkalklagen zitten bij de oudste wijnstokken de wortels tot 6 meter diep.

Wijnstokken

De wijnen van de Médoc stammen uit vier wijnstokken die elkaar volmaakt aanvullen : de Cabernet-Sauvignon, de Cabernet-Franc, de Merlot en de Petit Verdot. Uit hun samenvoeging ontstaat het rijke scala aan soorten. De Médoc wordt gekenmerkt door het zeer dicht op elkaar planten van de wijnstokken (tot 10.000 stokken/ha).

Wijnbereiding

Alvorens de geogste druiven in de gistkuipen worden gestort, worden zij eerst 'geritst'. Het gistingsproces is vrij langdurig, tussen de acht en veertien dagen. Nadien gaat men over tot het wegpompen van de wijn, waarna men de verschillende kuipinhouden mengt, overeenkomstig de verschillende druivevariëteiten. De wijn wordt opgeslagen in houten vaten van 225 liter waar hij tussen de achttien en dertig maanden in blijft zitten. Op het einde klaart men de wijn door er stijf geklopt eiwit aan toe te voegen.



Eigenaar : Gérard Petregne te St.-Yzans (Gironde)

Druivesoorten : 80 % Cabernet-Sauvignon, 20 % Merlot

Kleur : jeugdige kleur met intense kern

Smaak : elegante, evenwichtige tanninestructuur, fruitig

Suggesties : rood vlees, kaas, wild

Oppervlakte : 15 ha

Botteling : kasteelbotteling

Geur : eik, tabak en rood fruit

Drinktemperatuur : 16° à 18° C.

Verbruiksdatum : tot 7 jaar