

Naam van de wijn: Château La Croix Romane

Producent: Famillie Dubard, SCEA La Croix Romane

Herkomstbenaming: Lalande de Pomerol AOP, Bordeaux

Druivenras(sen): merlot 80%, cabernet franc 10%, cabernet sauvignon 10% (aanplant)

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De familie Dubard kocht het domein 'Clos de l'Eglise' in 2008 en herdoopte het in Château La Croix Romane als herinnering aan de rijke Romaanse geschiedenis van de streek. De kerk van Lalande Pomerol, in de directe omgeving van het domein, werd in de 12^e eeuw gebouwd in de bekende Romaanse stijl (1030-medio 12^e eeuw). Beschermheren van de kerk waren de 'hospitaliers' van Sint Johannes uit Jerusalem (later bekend als Maltese ridders). Hun embleem, het achtpuntige Maltezer kruis, is het herkenningsteken geworden van de Lalande de Pomerol wijnen. De familie Dubard kocht het domein voornamelijk om de hoge kwaliteit van zijn 'terroir', op de rechter oever van de Dordogne rivier. Het ligt op 30 km van Bordeaux en 2 km van de beroemde Pomerol hoogvlakte. De 7,7 hectare wijngaarden liggen op een heuvel van kiezelzand en slechts 10% klei. De gemiddelde leeftijd van de wijngaarden is meer dan 25 jaar. De plantdensiteit bedraagt 6.000 wijnstokken per hectare voor een maximale opbrengst van 45 hl/ha.



Vinificatie (wijnbereiding): De perfect rijpe en gezonde druiven worden deels met de hand en deels met de machine geogst, afhankelijk van het perceel. De gisting vindt plaats in thermisch gereguleerde RVS tanks gedurende 3 tot 4 weken. Daarna volgt een 12 tot 18 maanden lange opvoeding op Franse eikenhouten vaten (30% nieuw).

Decanteren om wijn en bezinksel te scheiden en/of beluchten op karaf: enige tijd voor het serveren in een karaf overschenken zal de aromatische kracht van de wijn ten goede komen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Robijnrode kleur. Complex aromatisch met een uitgekende mix van rijp fruit, specerijen en elegante houtnuances. Fris van aanzet, de wijn ontwikkelt zich op de tong al snel tot een rond, vlezig, fruitig geheel met fijne tannines en goed geïntegreerde houttonen. Serveren: 17-18°C. Bewaren: redelijk oplegpotentieel.

Culinair advies: Bij deze modern gemaakte, elegante en fruitige Lalande de Pomerol hoort een smaakrijk en sappig stuk rood vlees, rund, lam of eend bijvoorbeeld, of een ouderwets lekker varkens- of kalfsgebraad. Voor de vegetariërs, een ware traktatie: aardappelpuree met truffeljus en gebakken eekhoornbroodjes!

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 1* vermelding in Guide Hachette des Vins 2011...

Smaaktype: Medium vol, aromatisch, met houtopvoeding.