

Ein ausgeglichener Rotwein des Haut-Médoc

Der Château Charmail, ein bürgerlicher Cru, der in der Appellation Haut-Médoc produziert wird, ist ein Rotwein, der aus einem **28 Hektar** großen Weinberg hervorgeht. Die Reben, die ein Durchschnittsalter von 30 Jahren haben, sind auf tonhaltigen Kiesböden angepflanzt. Der Wein wird zwölf Monate in Barriques aufgezogen, von denen 25% neu sind.

Der **Château Charmail 2016** offenbart eine tiefgefärbte Robe in einer **rubinroten Farbe mit purpurnem Schimmer**. Die Nase ist **intensiv** und entwickelt Aromen von **dunklem Beerenobst, Leder** und **Tabak**. Im Mund ist der Wein **vollmundig** und **abgerundet**, mit einer perfekt integrierten **holzigen** Note. Er hat einen lang anhaltenden Geschmack dank der hervorragend ausgeglichenen Tannine. Zu genießen bis 2027.

Parker : 91+ / 100

Wine Advocate-Parker :

The 2016 Charmail is blended of 42% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 12% Cabernet Franc and 10% Petit Verdot aged for 12 months in roughly one-third each new, one-year-old and two-year-old French oak barrels. Deep garnet-purple in color, it delivers intense scents of crème de cassis, cedar chest and pencil lead with touches of yeast extract and menthol. Medium to full-bodied with a firm frame of chewy tannins and plenty of mint-laced fruit, it finishes just a little woody at this youthful stage but should dial that in beautifully with another year or two in bottle.