

# Technische Fiche

## DONJON DE LAMARQUE

### SPECIFICATIES

- Kleur:** Kersenrood, bijna geen evolutie.
- Neus:** Fris, fruitig en licht gerookt boeket met mooie toetsen van hout, likeur, zwart fruit, braambes, sigaren. Vrij complex met kruiden door de houtrijping, na het walsen ook zoete kruiden.
- Mond:** Soepele aanzet, daarna wat pittiger, fris zwart fruit, nog jong. Mooie zuren & stevig fruit met jonge en frisse tannines. Een beetje tabak & kruiden in de lange finale. Mooi getypeerde wijn met hout.

### SOMMELIER TIPS

Donjon staat voor tweede (deuxième) wijn, een hint naar de 14de eeuwse toren van het kasteel. De wijn kan makkelijk 10 jaar bewaard worden. De Lamarque is gerijpt op eiken vaten gedurende 12 tot 14 maanden alvorens er gebotteld wordt.

De wijn kan geschonken worden bij wit of rood vlees, gegrilde vis, met desserts (warm / koud) op basis van rood fruit alsook met kazen en paté.

Ideale temperatuur om te serveren is tussen de 16,5°C en 17,5°C.

### DRUIF

60 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon & 20 % Cabernet Franc

### HERKOMST

Frankrijk

### WIJNSTREEK

Haut-Médoc

### CLASSIFICATIE

AOP Haut-Médoc

### ALCOHOL PERCENTAGE

13,5 %



**Douze**  
*wines*  
www.douzewines.be