



**Commanderij Osiris stelt
voor:**

Clos Fourtet
La Gaffelière
Grand-Mayne
Malartic-Lagravière

Wyncommanderij Osiris Gent

Saint-Emilion / Pessac-Léognan



Wyncommanderij Osiris Gent

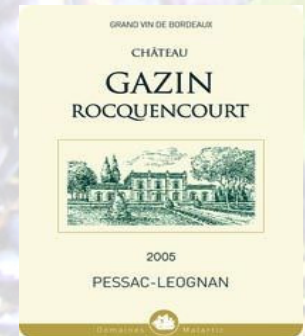
Wijn 1 : ‘ ***Le Sillage de Malartic*** ’

- Jaar : 2006
- AOC : Pessac-Léognan
- Druif: 90% sauvignon blanc – 10% sémillon
- Bijzonderheden : tweede wijn van Malartic-Lagravière – graves sèches/ graves argileuses – élevage op hout, waarvan 40 à 60 % nieuw, dit gedurende 10 à 15 maand



Wijn 2 : ‘ **Château Gazin Rocquencourt** ’

- Jaar : 2005
- AOC : Pessac-Léognan
- Druif: 55% cab.sauv. / 45% merlot
- Bijzonderheden : manuele oogst – traditionele vinificatie – élevage op barriques, waarvan 40% nieuw (dit gedurende een 15-tal maanden) – opbrengst 45 hl/ha – stokken 30 jr.



Wijn 3 : ' *Les Plantes du Mayne* '



- **Jaar** : 2004
- **AOC** : Saint-Emilion Grand Cru
- **Druif**: 80% merlot / 10% cab.franc / 10% cab.sauv.
- **Bijzonderheden** : zelfde filosofie als bij de kasteelwijn, maar van stokken jonger dan 20 jr.: éffeuillage, vendange verte, manuele oogst, vinificatie in thermo-gereguleerde inox cuves, élevage op nieuwe barriques (70%) en op barriques van een wijn van een vorig oogstjaar (30%) van Château Grand Mayne (16 à 20 mnd).

Wijn 4: ‘ ***Closerie de Fourtet***’

- **Jaar** : 2004
- **AOC** : Saint-Emilion Grand Cru
- **Druif**: 85 % merlot / 10% cab.sauv. / 5% cab.franc
- **Bijzonderheden** : tweede wijn van Clos Fourtet – lutte intégrée – vendange verte – réception de vendange avec 3 tris



Wijn 5 : ‘ *Château Armens* ’

- Jaar : 2004
- AOC : Saint-Emilion Grand Cru
- Druif: 70% merlot – 20% cab.sauv.-
10% cab. franc
- Bijzonderheden : argilo-calcaire en
sablo-argileux - élevage vr. 100% op
barriques (60% nieuw – 40% 1-jaar) -
manuele oogst - terroir = argilo-calcaire
// sable argileux – rendement = 40 hl/ha



Wijn 6 : ‘ **Château Malartic-Lagravière** ’



- Jaar : 2004
- AOC : Pessac-Léognan Gr.Cru Classé
- Druif: 50% cab.sauv. / 45% merlot / 5% cab.franc
- Bijzonderheden : Graves sèches sur sous-sol argileux en calcaire coquillé - Vinificatie: houten cuves en cuves inox thermo-gereguleerd - Elevage : bordelese vaten, jaarlijks vr. 50% à 70% vernieuwd, duurtijd élevage : 15 à 22 maand

Wijn 7 : ' **Château Grand Mayne** '

- **Jaar** : 2004
- **AOC** : Saint-Emilion Gr. Cru Classé
- **Druif**: 75% merlot / 15% cab. franc / 10% cabernets sauv.
- **Bijzonderheden** : opbrengst 38 hl/ha – terroir = argilo-calcaire - stokken 35 jaar – élevage 18 maand op barriques (70% nieuw – 30% barriques 1 vin) – 5000 kisten gemaakt



Wijn 8 : ' *Château La Gaffelière* '

- Jaar : 2004
- AOC : Saint-Emilion 1^oGr. Cru Classé
- Druif: 80% merlot – 10% cab. franc – 10% cab. sauv.
- Bijzonderheden : manuele oogst – argilo-calcaire en sablo-argileux– vinificatie in inox cuves (thermo-gereguleerd) – élevage op nieuwe barriques voor 18 tot 20 mnd. – opbrengst = 40 hl/ha



Wijn 9: 'Clos Fourtet'

- Jaar : 2002
- AOC : Saint-Emilion 1^oGr. Cru Classé
- Druif: 85 % merlot / 10% cab.sauv. / 5% cab.franc
- Bijzonderheden : 'enherbement' – éffeuillage – vendange verte – table de tri – éraflage - vinificatie op inox (thermo-gereguleerd) – élevage op nieuw hout vr. 80%, rest op 1-jaars vaten vr. 18 mnd. – opbrengst = 40 hl/ha

