



Château
Briot

BORDEAUX ROUGE



Stellen Sie sich einen Gemeindegeweg vor, kleine Wälder, die wie gemacht sind zum Jagen und Sammeln, ein See mit ein paar Anglern und natürlich Weinberge, die sich an die sanften Hänge dieser idyllischen Landschaft schmiegen. Sie befinden sich auf Château Briot, das seit 1980 mit viel Sorgfalt von der Familie Ducourt bewirtschaftet wird, in einer Oase der Ruhe mitten im Entre-Deux-Mers.

WEINBERGE

Region: Bordeaux, Entre-Deux-Mers, Frankreich

Rebfläche: 42 ha

Boden: Lehm & Ton

Sortenbestand: Cabernet Sauvignon, Merlot

Anbaumethode: Nachhaltiger Weinbau, Guyot-Schnitt, Bodenbegrünung, Entlauben, grüne Lese

Weinbauverantwortlicher: Philippe Ducourt

VINIFIKATION

Lese: Mechanische Lese der Trauben frühmorgens, wenn es noch kühl ist.

Mazeration: 24- bis 48-stündige kalte Vorgärungsmazeration.

Gärung: Alkoholische Gärung bei rund 26 °C in thermoregulierten Edelstahltanks, gefolgt von einer sanften zwei- bis dreiwöchigen Maischegärung bei 30 °C. Abstich und Pressung. Malolaktische Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks bei rund 18 °C.

Ausbau: In Eichenfässern und Edelstahltanks.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 300 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Dunkles Granatrot.

Nase: Schöne Aromen von roten Beeren, ein Hauch von frischen Walnüssen und gerösteter Vanille.

Gaumen: Frische, Frucht und Rondeur mit eleganter und weicher Tanninstruktur. Schöne Länge.

Servierempfehlungen: Fleisch- und Wurstwaren, Tapas, dunkles Fleisch, helles Fleisch, Käse.