



Réserve de Famille

CHÂTEAU DES DEMOISELLES

CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX



Château des Demoiselles liegt zwischen Saint-Émilion und Castillon-la-Bataille und ist eines unserer berühmtesten Weingüter, nicht nur aufgrund der Qualität seiner Weine, sondern auch aufgrund seiner historischen Bedeutung in der Geschichte Frankreichs. Der Name „Demoiselles“ geht auf das Ende des Mittelalters zurück, als das Anwesen von einer Gemeinschaft von Ordensschwestern verwaltet wurde, die Weinbau betrieben und den Kindern der Pfarrgemeinde ehrenamtlich Unterricht erteilten.

Jedes Jahr wählen wir hier die besten Trauben aus und unterziehen sie einer separaten Vinifikation. Wir widmen uns mit höchster Sorgfalt und Aufmerksamkeit jedem einzelnen Jahrgang, den wir in kleiner Produktion in Eichenfässern zu einem großen Wein ausbauen.

WEINBERGE

Region: Bordeaux, Rechtes Garonne-Ufer, Frankreich

Parzelle: 4 ha „Peyrou“

Boden: Lehmhaltig

Sortenbestand: Merlot

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

Weinbauverantwortlicher: Philippe Ducourt

VINIFIKATION

Lese: Frühmorgens, wenn es noch kühl ist, und Selektion der besten Trauben des Weinguts.

Mazeration: 24- bis 48-stündige kalte Vorgärungsmazeration.

Gärung: Alkoholische Gärung bei rund 26 °C in thermoregulierten Edelstahltanks, gefolgt von einer sanften dreiwöchigen Maischegärung bei 30 °C. Abstich und Pressung, Trennung von Vorlauf und Presswein und malolaktische Gärung.

Ausbau: 12 Monate lang in Eichenfässern (zu 50 % neu, zu 50 % bereits für einen Wein benutzt). Anschließend Flaschenabfüllung und mindestens 24-monatige zusätzliche Reife in unseren Weinkellern.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 3 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Intensives Purpurrot.

Nase: Kraftvolle Mischung aus Aromen schwarzer Früchte, leicht vanilligen Holznoten und einem Hauch von Veilchen.

Gaumen: Der Anklang ist vollmundig und geprägt von reifen Früchten, die Tannine sind seidig. Zum Vorschein kommen Noten von gerösteten Haselnüssen, schwarzem Pfeffer und Gewürzen. Eine schöne, elegante und kraftvolle Struktur mit viel Länge.

Servierempfehlungen: Dunkles Fleisch vom Grill oder in Sauce, Wildfleisch, leicht würzige Gerichte, Käse, Schokoladendesserts.