



Unsere Bordeaux-Serie spiegelt den Geist unseres Unternehmens wider und legt den Schwerpunkt auf Erschwinglichkeit und Qualität. Sie wird aus den Trauben einer Auswahl unserer jüngsten Reben und mit ebenso viel Sorgfalt und Hingabe wie unsere anderen Weine erzeugt. Diese Weine sind als Botschafter der Appellation Bordeaux zu verstehen und bescheren unmittelbaren Genuss.

WEINBERGE

Region: Bordeaux, Entre-Deux-Mers, Frankreich

Boden: Ton-Kalk

Sortenbestand: Merlot, Cabernet Sauvignon

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 dreiwöchigen Maischegärung bei 30 °C. Abstich und Pressung, Trennung von Vorlauf und Presswein. Malolaktische Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks bei rund 18 °C.

Ausbau: In Edelstahltanks.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 180 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Glänzendes Rubinrot.

Nase: Schöne Aromen reifer schwarzer Früchte, Noten von Kaffee und Vanille.

Gaumen: Körperreich, rund und geschmeidig. Schöne Balance.

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

