



CHATEAU D'HAURETS

BORDEAUX BLANC



Dieser Bau, der ursprünglich nicht mehr war als ein bescheidener Bauernhof, wurde im 18. Jahrhundert, nach seinem Kauf durch eine schwedische Standesperson, in eine Chartreuse verwandelt. 1983 erwarben unsere Großeltern Henri und Simone das Château und machten es zu ihrem Hauptwohnsitz. Entsprechend entwickelte es sich zum Treffpunkt für die ganze Familie und ihre Freunde. Es ist ein Ort, der, wie die Weine, die hier erzeugt werden, Geselligkeit und Savoir-vivre ausstrahlt.

WEINBERGE

Region: Bordeaux, Entre-Deux-Mers, Frankreich

Rebfläche: 14,8 ha

Boden: Ton-Kalk

Sortenbestand: Sauvignon Blanc, Muscadelle, Sémillon

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: Mehrstündige Hülsenmaischung je nach Reifezustand und Pressung.

Gärung: Kalter Start der alkoholischen Gärung (12 °C), später Anstieg der Temperaturen bis zu einem Abschluss der Gärung bei 20 °C.

Ausbau: Auf Hefe in thermoregulierten Edelstahltanks.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 108 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Hellgelb mit grünen Reflexen.

Nase: Voller Finesse mit Noten weißer Blumen und frischer Früchte.

Gaumen: Viel Eleganz und Länge und eine schöne Balance zwischen Geschmeidigkeit und Frische.

Servierempfehlungen: Als Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten.