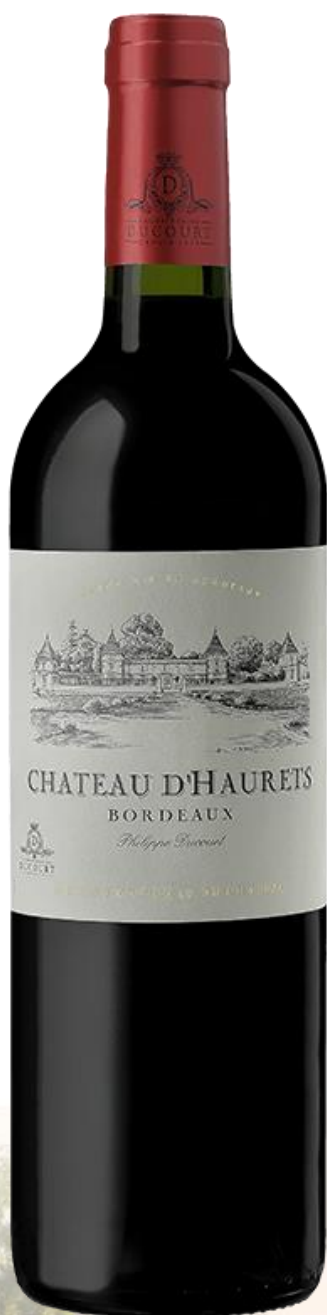




CHATEAU D'HAURETS

BORDEAUX ROUGE



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: 12,7 ha

Boden: Ton-Kalk

Sortenbestand: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

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 und malolaktische Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks bei rund 18 °C.

Ausbau: In Eichenfässern und Edelstahltanks.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 93 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Intensives Rubinrot mit purpurnen Reflexen.

Nase: Schöne Aromen roter Früchte vermischt mit eleganten Nuancen von geröstetem und vanilligem Holz.

Gaumen: Frucht, Vollmundigkeit, feine und zarte Tannine ... Ein langes Finale mit kontrollierter Holzwürze.

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