



CHATEAU LA ROSE DU PIN

BORDEAUX ROUGE



Als passionierter Botanik-Liebhaber hat Henri Ducourt einen Riecher für die schönsten Terroirs im Entre-Deux-Mers. So begann er 1965, Rebparzellen auf einem außergewöhnlichen Ton-Lehm-Plateau in der Nähe des Dorfes Romagne zu kaufen. Im Laufe der Jahre entstand so ein großes Anwesen zwischen den Orten namens „A la Rose“ und „Le Pin de Cornet“, das schließlich zu Château La Rose du Pin wurde.

WEINBERGE

Region: Bordeaux, Entre-Deux-Mers, Frankreich

Rebfläche: 49 ha

Boden: Ton-Lehm

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 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: 280 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Glänzendes Purpurrot.

Nase: Intensiver Duft von Kirschen und anderen roten Früchten, Kakao und einer leichten Röstnote.

Gaumen: Weich und sanft im Anklang, Volumen und Körper in der Gaumenmitte. Im Abgang vermischen sich Fruchtaromen mit Noten von gerösteten Mandeln und Vanille. Ein feiner und harmonischer Wein.

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