



Château
Briot

BORDEAUX BLANC



Stellen Sie sich einen Gemeindegang vor, kleine Wälder, die wie gemacht sind zum Jagen und Sammeln, ein See mit ein paar Anglern und natürlich Weinberge, die sich an die sanften Hänge dieser idyllischen Landschaft schmiegen. Sie befinden sich auf Château Briot, das seit 1980 mit viel Sorgfalt von der Familie Ducourt bewirtschaftet wird, in einer Oase der Ruhe mitten im Entre-Deux-Mers.

WEINBERGE

Region: Bordeaux, Entre-Deux-Mers, Frankreich

Rebfläche: 14 ha

Boden: Lehm & Ton

Sortenbestand: Sauvignon Blanc

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: 105 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Hellgelb mit grünen Reflexen.

Nase: Noten von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Honig

Gaumen: Rund, weich, fruchtig, einfach und angenehm mit schöner Länge.

Servierempfehlungen: Als Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten.