



CHÂTEAU DES COMBES

BORDEAUX ROUGE



Château des Combes wurde 1858 von einem unserer Vorfahren, Pierre Ducourt, gekauft. Es liegt in der Gemeinde Ladaux, in unmittelbarer Nähe unserer Gärkeller, und stellt die historische Wiege unserer Familie dar. Auf diesem Weingut erzeugen wir einen sehr typischen roten Bordeauxwein aus einer subtilen Assemblage verschiedener in Fässern und Tanks ausgebauter Weine.

WEINBERGE

Region: Bordeaux, Entre-Deux-Mers, Frankreich

Rebfläche: 9,6 ha

Boden: Tonhaltig

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 Eichenfässern und Edelstahltanks.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 70 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Intensives Granatrot.

Nase: Schöne Aromen von roten Früchten, Vanille und Gewürzen.

Gaumen: Geschmeidig und fruchtig mit Struktur und weichen Tanninen. Schöne Länge.

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