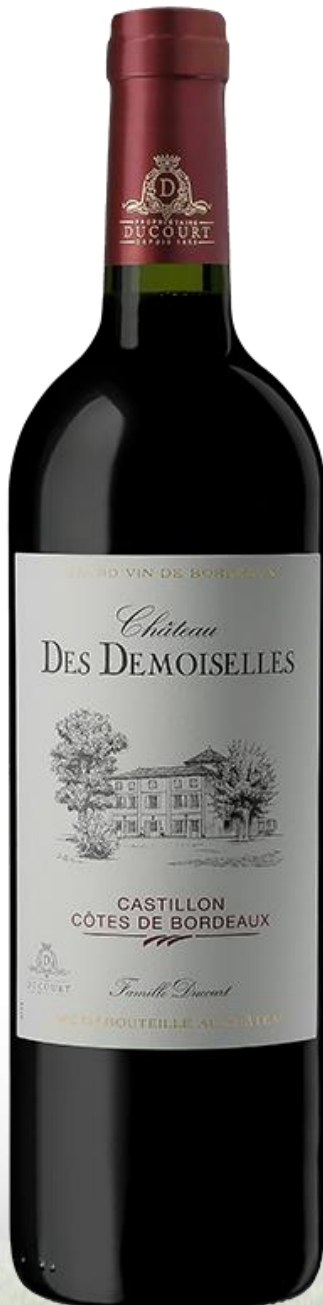




# Château DES DEMOISELLES

CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX



Château des Demoiselles liegt zwischen Saint-Émilion und Castillon-la-Bataille und ist eines unserer berühmtesten Weingüter, nicht nur aufgrund der Qualität seiner Weine, sondern auch aufgrund seiner historischen Bedeutung in der Geschichte Frankreichs. Der Name „Demoiselles“ geht auf das Ende des Mittelalters zurück, als das Anwesen von einer Gemeinschaft von Ordensschwwestern verwaltet wurde, die Weinbau betrieben und den Kindern der Pfarrgemeinde ehrenamtlich Unterricht erteilten.

## WEINBERGE

**Region:** Bordeaux, Rechtes Garonne-Ufer, Frankreich

**Rebfläche:** 36 ha

**Boden:** Lehmhaltig

**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 oder Edelstahltanks. 12 Monate lang in Holz. Anschließend Flaschenabfüllung und mindestens 12-monatige zusätzliche Reife in unseren Weinkellern.

**Durchschnittliche Jahresproduktion:** 220 000 Flaschen

**Önologe:** Jérémy Ducourt

## VERKOSTUNG

**Farbe:** Intensives Purpurrot.

**Nase:** Feine und komplexe Aromen von roten Früchten, Holz, Vanille und Mokka.

**Gaumen:** Verschmolzene Tannine, kräftige und komplexe Aromen, schöne Rondeur im Abgang.

**Servierempfehlungen:** Fleisch- und Wurstwaren, dunkles Fleisch in Sauce oder vom Grill, Hartkäse.