



# CHATEAU D'HAURETS

BORDEAUX ROSÉ



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:** 2 ha

**Boden:** Ton-Kalk

**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:** Mehrstündige Hülsenmaischung 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:** 15 000 Flaschen

**Önologe:** Jérémy Ducourt

## VERKOSTUNG

**Farbe:** Ein leuchtendes Kirschrosa.

**Nase:** Aromen von Himbeeren und anderen roten Beeren mit einem Hauch blumiger Noten.

**Gaumen:** Fruchtig, leicht und elegant.

**Servierempfehlungen:** Als Apéritif, zu Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Pizza und Geflügel.