



CHATEAU LA ROSE DU PIN

BORDEAUX ROUGE SUPÉRIEUR



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, Trennung von Vorlauf und Presswein. Malolaktische Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks bei rund 18 °C.

Ausbau: In Eichenfässern und Edelstahltanks und 12-monatiger Ausbau in Holz. Flaschenabfüllung und anschließend mindestens 12-monatige zusätzliche Reife in unseren Weinkellern.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 72 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Dunkelrot mit violetten Reflexen.

Nase: Offen und kräftig, harmonische Kombination von Heidelbeeraromen mit empyreumatischen, gegrillten und gerösteten Holznoten sowie einer Spur Menthol.

Gaumen: Runder Anklang, sehr lebendig mit tanninreicher Struktur. Hochwertige, dichte Substanz mit Aromen von reifen Früchten und geröstetem Kaffee. Ein langes und elegantes Finale.

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