



## Château Franc Pipeau Saint-Emilion Grand Cru In Eichenfässern ausgebaut

Seit fünf Generationen widmet sich die Familie Bertrand mit Leidenschaft dem Weinbau und der Weinbereitung. Heute haben Jacques Bertrand und seine Kinder dieses Know-how, eine gelungene Mischung aus Moderne und Tradition, zur Perfektion gebracht. Die auf der südlichen Hanglage von Saint-Emilion, am Fuße des Tertre Daugay, gelegene Rebfläche umfasst 16 ha. In der Außenwirtschaft werden strenge Ausleseverfahren angewendet: Ausbrechen junger Triebe, Ausdünnen der Blüten und Läubeln sorgen für natürliche Ertragsminderung und qualitativ hochwertiges Lesegut. Die handgelesenen Trauben werden vor dem Einmaischen noch auf einem Söndertisch verlesen.



### Der Wein

Lage: 16 ha in der Gemeinde Saint-Emilion, 50 km östlich von Bordeaux.  
 Terroir: Lehm-Kalkboden und Sand-Kiesboden  
 Sortenbestand: 65% Merlot, 30% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon.  
 Ausbau: in wärmeregulierten Edelstahl tanks mit anschließend 15 monatigem Ausbau in Eichenfässern (alljährlich wird die Hälfte des Fassbestands erneuert).  
 Lagerpotenzial: 3 bis 8 Jahre

### Verkostungsnotizen

Hübsches Granatrot. Ein Bouquet mit Noten von gekochtem Obst, Gewürzen und Vanille (durch den Ausbau in Eichenfässern). Füllig und vollmundig dank der bereits gut abgerundeten Tannine, sehr eleganter Holzton. Ein Wein von Charakter, emblematisch für diese Appellation, die weltweit als Wiege der Spitzenweine gilt.

### Essen & Wein

Servieren Sie ihn zu gebratenem Geflügel oder Federwild, Entenschmalzfleisch oder auch Käsesorten wie Brie de Meaux, Edamer oder Emmentaler.

