



CHÂTEAU FRANC PIPEAU

SAINT-EMILION GRAND CRU - 2014

UNSERE AUSWAHL

Die Familie Bertrand pflegt ihre Leidenschaft für Reben und Wein bereits seit fünf Generationen.

Heute knüpfen Jacques Bertrand und seine Kinder an diese überlieferte Handwerkskunst an und kombinieren dabei Modernität und Achtung der Traditionen.

Die auf dem Südost-Hang von Saint-Hippolyte gelegenen Weinberge umfassen 6,30 Hektar und werden mit größter Aufmerksamkeit bewirtschaftet. Gezieltes Entknospen, Ausdünnen und Entlauben sind der Schlüssel zur Steuerung der Erträge und Optimierung der Qualität. Die Trauben werden von Hand geerntet und anschließend auf Sortiertischen sortiert.

DER WEINBERG

GEMEINDE : SAINT-ÉMILION

TERROIRS : LEHM-KALKBODEN UND SAND-KIESBODEN

REBFLÄCHE : 5,30 HEKTARE

JAHRESERTRAG : 45 HL / HA

DURCHSCHNITTLICHES REBSTOCKALTER : 28 JAHRE

REBSORTEN : CABERNET-FRANC, MERLOT

REBSTOCKDICHTHE : 6500 REBSTOCK / HA

DER WEIN

Assemblage

75% Merlot, 25% Cabernet Franc.

Weinausbau

15 Monate in temperatur-gesteuerten Edelstahl- und Zementtanks.

Lagerpotential

Dieser Wein, der sofort genossen werden kann, wird seinen Höhepunkt ca. 2021 erreichen.

Verkostung

Intensiv rubinrote bis purpurfarbene Robe mit lebhaftem Schimmer. Reintöniges und intensives Bukett, geprägt von Noten frischer Früchte und feinen Holznoten. Geradliniger Auftakt, daraufhin wunderbar ausgewogen und von herrlicher Fülle, mit harmonisch eingebundenen Tanninen. Lang anhaltendes Finale mit Noten von frischen Früchten.

Essen & Wein

Passt hervorragend zu Geflügel, Wild, Ente oder Käsesorten wie Brie, Edamer oder Emmentaler.

