



CHÂTEAU FRANC PIPEAU

SAINT-ÉMILION GRAND CRU - 2016

UNSERE AUSWAHL

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. 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 Sondertisch verlesen.

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

In wärmereregulierten Edelstahltanks mit anschließend 15 monatigem Ausbau in Eichenfässern (alljährlich wird die Hälfte des Faßbestands erneuert).

Lagerpotential

Dieser Wein, der sofort genossen werden kann, wird seinen Höhepunkt ca. 2020 erreichen.

Verkostung

Sehr schöne, intensiv leuchtende rubinrote Farbe.
Dieser Wein verströmt ein sehr intensives und komplexes Bukett, das von Noten frischer Früchte und dezenten Holzönen geprägt ist.
Nach einem geradlinigen Auftakt bietet der Wein einen ausgewogenen Gaumen mit schön eingebundenen Tanninen, denen jegliche Aggressivität fehlt.

Essen & Wein

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

