

Der Wein stammt aus einer Gegend voller magischer Orte, wo sich die Weinberge sanft in eine grüne, verwunschene Landschaft einfügen, im südlichen Teil des Bordeais gelegen. Das Château de Sadran zeigt diesem Charme und erzeugt jedes Jahr einen sanften, schönen Wein mit gradlinigem Charakter.

DER WEINBERG

GEMEINDE : PAILLET

TERROIRS : LEHM-KALK-HÜGELLANDSCHAFT

REBFLÄCHE : 14,5 HEKTARE

REBSTOCKDICHTHE : 4 700 REBSTOCK / HA

JAHRESERTRAG : 52 HL / HA

REBSORTEN : MERLOT, CABERNET-SAUVIGNON, CABERNET-FRANC

DURCHSCHNITTLICHES REBSTOCKALTER : 12 JAHRE

DER WEIN



Assemblage

65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon,
10% Cabernet Franc.

Weinbereitung

Eine Woche Kaltvergärung bei 8°C,
anschließende Maischegärung
von 18 Tagen bei 27°C.

Weinausbau

Im Tank.

Lagerpotential

Dieser Wein, der sofort genossen werden kann,
wird seinen Höhepunkt ca. 2022-2024 erreichen.

Verkostung

Ein schönes Karminrot, ein Duft von Holunder, grünem Apfel und Johannisbeere,
am Gaumen rund und süffig.

Essen & Wein

Zu genießen mit dunklem und hellen Fleisch sowie
Geflügel oder zu Weichkäsen.

