



Wijnfiche

Château Le Prieuré – G.C.C. | St. Emilion G.C. | BIO Frankrijk (ST. EMILION) – 2018

Domein

Ch. Le Prieuré

Het domein is reeds ontstaan in 1832, toen onder leiding van baron Olivier Guichard, een man met een groot politiek verleden. In 2004 werd het door de zesde generatie van de familie overgenomen. Sinds dan staan dochter Aline en haar man Paul Goldschmidt aan het roer. De wijngaarden beslaan een oppervlakte van 6,24 ha op een kalkrijke ondergrond en zijn pal op het zuiden gericht. Deze zijn onderverdeeld in 19 percelen en de plantingsdichtheid bedraagt 6300 wijnstokken per hectare. Gemiddelde leeftijd is 30 jaar.

Vinificatie

Biologische certificering en biodynamische teeltpraktijken (gebruik van kruidenthee en afkooksels van planten in de wijngaard). Manuele oogst met gebruik van kleine kratten. De druiven worden gesorteerd per perceel en worden apart gevinifiëerd. Temperatuurgecontroleerde extractie en malolactische gisting op vat. Rijping gedurende 13 à 15 maanden in eikenhouten vaten en amforen.

Smaak

De wijn onthult uitgesproken aroma's van zoethout en zwart fruit in de neus. In de mond mogen we genieten van romige, evenwichtige en complexe smaken, gecombineerd met delicate bloemen. Krachtige en frisse afdronk waarin het terroir zijn persoonlijkheid onthult.

Gerechten

Rosbief | Vlees - gegrild | Wild | Rundsvlees

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Franc (64%), Merlot (36%)

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 17-18 °C

