



Wijnfiche

## **Château Fleur de Lisse – Grand Cru | St. Emilion G.C. | BIO Frankrijk (ST. EMILION) – 2020**

### **Domein**

#### **Chateau Fleur de Lisse**

In 2015 verliet Patrick Teycheney de operationele leiding van de Groep Colisée en keerde hij terug naar zijn eerste liefde: Bordeaux-wijn. Hetzelfde jaar werd hij vergezeld door zijn dochter Caroline, die de luxe-industrie verliet. Vervolgens verwierf de familie twee eigendommen in de Saint-Emilion Grand Cru appellatie: Château Fleur de Lisse en Château L'Étampe. Beiden werden toegevoegd aan het historische eigendom van de familie, Château La Loubière in Montussan. In 2018 breidde Vignobles Jade uit met de aankoop van een biologisch domein in Saint-Emilion Grand Cru.

Met 27 hectare heeft Vignobles Jade voldoende omvang bereikt om de biodynamische exploitatie van een Saint-Emilion Grand Cru uit te voeren. Met de uitbreiding van de wijngaard focust de familie op de volledige modernisering van de wijnmakerij.

### **Vinificatie**

Gemiddelde leeftijd wijnstokken: 40 jaar

Terroir: kalksteenbodem

Oogst: handmatige oogst in kratten. Sortering voor (wijngaard) en na (sorteertafel) de oogst.

Vinificatie: in inox vaten op een temperatuur van 28-30°C. 2-4 weken op vat.

Rijping: 18 maand in barriques (30% nieuw)

### **Smaak**

Granaatrode kleur. Zeer evenwichtige wijn met rijpe, ronde tannines. Aroma's van rode vruchten, bosbessen, chocolade en hazelnoot. Sappige wijn met volle body en een lange finale.

### **Gerechten**

Duif - ragout | Wild | Steak - gegrild

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Franc, Merlot

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16 - 17 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig

