



Château Duplessy

Rotwein 2017

BIO zertifiziert

CÔTES DE BORDEAUX

Bezeichnung	
Rebsorten	70% Merlot – 15% Cabernet Franc – 15% Sauvignon
Lage und Boden	Südhanglage Kalksteinböden, teilweise lehmhaltig oder mit Kies durchsetzt
Struktur der Rebparzellen	Bepflanzungsdichte, 4 500 Rebstöcke/ha Rebschnitt « Guyot double » Natürliche Begrünung in den Reihen Alter der Reben 28 Jahre – durchschnittlich
Produktion	30 hl/ha maximal Ernte per Hand in kleinen Kisten Kontrolle der Traubenernte auf Sortiertisch
Weinbereitung	Vollständiges Abbeeren Maischung in thermoregulierten Edelstahl-Behältern 3 bis 4 Wochen Reifedauer über einen Zeitraum von 12 Monaten in maximal drei-jährigen Fässern aus französischer Eiche

Jahrgang 2017

Wein mit tiefrote Farbe. Sehr feines und fruchtiges Bukett.
Starker aromatischer Ausdruck besonders durch ausgeprägte Tannine.
Angenehmer Gourmetwein,
lang anhaltend und elegant.

Speiseempfehlungen und Empfohlene Lagerdauer

Idéal zu Fleisch, Grillgerichten und Käse

Lagerdauer : 4 bis 8 Jahre

Château Duplessy – 1, avenue de Bordeaux – 33360 Cénac - France

Tél. : +33 (0)5 56 20 73 28 – www.chateau-duplessy.fr

sylvie.kauffmann@chateau-duplessy.fr - francois.sick@chateau-duplessy.fr