



Château Duplessy

Charlotte 2018 - Rotwein
aus biologisch-dynamischem Anbau

CÔTES DE BORDEAUX

Bezeichnung	
Rebsorten	90% Merlot – 10% Cabernet Franc
Lage und Boden	Südhanglage Kalksteinböden 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 von Hand in kleine Transport Kisten Qualitätskontrolle der Traubenbeeren von Hand auf mechanischem Sortiertisch
Weinbereitung	Vollständiges Abbeeren Maischung in thermoregulierten Edelstahl-Behältern 3 bis 4 Wochen Reifung über einen Zeitraum von 14 bis 16 Monaten in 100% neuen Fässern aus französischer Eichen

Duplessy Charlotte Weine“

Das **Terroir** von Château Duplessy zeichnet sich aus, durch für die Vielfalt seiner Böden und deren Morphologie. Im Weingut hat jede Parzelle einen Eigennamen.

Für die « Charlotte Weine», werden nur Tauben der besten Lage innerhalb des Weingutes geerntet.

Mit diesen Voraussetzungen, der besonderen Aufmerksamkeit für das Lesegut und dem Ausbau in speziell ausgewählten „Barrique“ Fässern erzielen wir unseren Spitzenwein.

Charlotte Jahrgang 2018

Tiefrote intensive Farbe; Nase- ausdruckstark kräftig; Mund - rund, würzig ,sehr aromatisch, reich an Tanninen; Abgang- lange anhaltend.

Speiseempfehlungen und Empfohlene Lagerdauer

Ideal zu in der Pfanne zubereitete Fleischgerichte, Grillgerichte oder auch zu kräftigen Käsesorten
Lagerdauer : Lagerdauer 7 bis 10 Jahre, 7 bis 10 Jahre

Château Duplessy – 1, avenue de Bordeaux – 33360 Cénac
Tél. : +33 (0)5 56 20 73 28 – www.chateau-duplessy.fr
sylvie.kauffmann@chateau-duplessy.fr - francois.sick@chateau-duplessy.fr