




Château Duplessy

Nature Rotwein 2020

Aus biologisch-dynamischem Anbau

Bezeichnung	CÔTES DE BORDEAUX 
Rebsorten	100% Merlot
Lage und Boden	Südhanglage Kalksteinböden, teilweise lehmhaltig oder mit Kies durchsetzt
Struktur der Rebsparzellen	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 Mischung in thermoregulierten Edelstahl-Behältern 3 bis 4 Wochen

Unsere Trauben entstammen aus biologisch-dynamischem Anbau. Weinlese Manuell und Auswahl der Traubenbeeren auf mechanischem Sortiertisch.

Gärungsprozess mit natürlichen Heffen. Keine Methoden zur Aufhellung oder Filtrierung, weder Schwefel noch andere Zusatzstoffe werden verwendet.

Hinweis: Öffnen Sie die Flasche 1 Stunde vor der Verkostung. Dekantieren Sie den Wein bei angepasster Temperatur von 14/15°C.

Empfohlene Lagerzeit 1 bis 2 Jahre nach der Weinlese. Kann einen leichten natürlichen Bodensatz aufweisen, der im keinen Fall die Aufbewahrungszeit beeinflusst.

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