



CHÂTEAU DES MOINES

Lieu-dit MUSSET - 33500 LALANDE DE POMEROL - Tél. 05 57 51 40 41 - Fax. 05 57 25 04 21



Cuvée Henri Bordeaux



Rebsorten :
100% merlot.

Der Bordeaux «Henri» besteht zu 100 % aus Merlot Noir und weist ganz außergewöhnliche Noten von reifen roten Früchten sowie elegante und seidige Tannine auf, was die Verkostung zu einem intensiven Vergnügen macht. Zu entdecken oder wiederzuentdecken ...

Terroir : der Boden besteht aus trockenem Kiessand und der Untergrund aus einem Ton-Schlamm-Kies-Gemisch mit Spuren von Eisenoxyd, was auch als «crasse de fer» (Eisenschlacke) bezeichnet wird.

Rebfläche: 1,3 hektar.

Rebenbearbeitung : die Parzellen werden auf traditionelle Weise bewirtschaftet, mit Unkrautbekämpfung im Unterstockbereich, regulierter Begrünung und mechanischem Entblättern. Bei diesem Jahrgang erfolgte eine Grünlese.

Weinbereitung : entrappen der Trauben, Sortieren und Kaltmazeration der ganzen Beeren, während 5 Tagen, um ein Maximum an Aromen zu extrahieren. Alkoholische und malolaktische Gärung erfolgen in temperaturgesteuerten Tanks. Die Gärzeit variiert zwischen 12 und 15 Tagen, je nach Tank.

Der Wein wird auf dem Weingut ausgebaut und abgefüllt.



Verkostungsnotiz : intensive Farbe und Aromen, schöne Erscheinung, im Mund kräftig und geschmeidig zugleich. Nase von reifen Früchten, weiche und seidige Tannine.