

2015 CHÂTEAU QUEYRET-POUILLAC BORDEAUX SUPERIEUR RÉSERVE PARTICULIÈRE

FRANKRIG, BORDEAUX, ENTRE-DEUX-MERS



Kraftfuld, struktureret og udtryksfuld

Château Queyret-Pouillac, Réserve Particulière har en smuk rød farve med violette reflekser. Duften er kompleks og fyldig med et væld af røde bær og krydderier. I smagen mødes man af noter af jordbær, hindbær og lidt blåbær samt fine strøg af vanilje, krydderier og lidt sort peber. En velbalanceret og fyldig vin der er et godt eksempel på klassisk Bordeaux.

En fin ledsager til rødt kød, kalv, lam, gris og ost. Serveringstemperatur: 18-20°C.



Fremstilling

Vinstokkene har en gennemsnitsalder på 25 år og giver et årligt høstudbytte på 277 tonneaux (1 tonneau = 900 liter). Heraf anvendes 400 hl til denne Réserve Particulière. Druerne høstes med maskine, hvorefter de bringes til vineriet for at gennemgå en traditionel fermentering (Gæring). Gæringen varer i 3 uger og finder sted ved en kontrolleret temperatur på 30 - 32°C. Vinen lagres efterfølgende i 12 måneder på 225 liters egetræsfade, hvoraf 1/3 er 1 år, 1/3 er 2 år og den sidste 1/3 er 3 år gamle.

Om Producenten

Château Queyret-Pouillac ligger i kommunen Saint-Antoine-de-Queyret i Bordeaux-distriktet Entre-deux-Mers, 12 km sydøst for byen Castillon-la-Bataille. Entre-deux-Mers (mellem to have) har fået navn efter sin beliggenhed mellem de to store Bordeaux-floder, Dordogne og Garonne, som løber sammen i den tragtformede munding Gironde mod Atlanterhavet.

Jordbundsforholdene i distriktet afslører, at området dels består af hævet havbund, dels af aflejringer fra floderne. Château Queyret-Pouillac har fået sit navn efter den korsridderorden, som i det 13. århundrede blev grundlagt i nærheden. Slottets jorder dækker et areal på 62 ha, hvoraf 48 ha er beplantet med røde druesorter, mens de resterende 14 ha er beplantet med Sauvignon Blanc, Sémillon og Muscadelle. Den ler- og kalkholdige jord er beplantet med følgende druesorter: 60% Merlot, 20% Cabernet-Sauvignon og 20% Cabernet-Franc.