

1996 CHÂTEAU GRUAUD-LAROSE SAINT -JULIEN

FRANKRIG, BORDEAUX, SAINT JULIEN



Serveringstemperatur: 16-18°C.

Fremstilling

Château Gruaud Larose 1996 er lavet på 64% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 7% Cabernet Franc og 3% Petit Verdot. Vinen gennemgår traditionel vinifikation og lagrer 16-18 måneder i franske egetræsfade.

Om Producenten

På Gruaud-Larose arbejdes efter agroøkologiske principper, som er baseret på samspillet mellem klima, jord, planter, dyr og mennesker med henblik på at fremme bl.a. bæredygtighed og miljøvenlig produktion af fødevarer.

Der er plantet både træer og hækplanter, som giver en overdådig biodiversitet. De giver husly til mange dyr som f.eks. fugle og insekter. En 300m² stor mikroskov er plantet og den består af 800 planter af 28 varianter. Samspillet mellem planterne og beplantningstætheden giver træerne bedre udvikling og vækst, og mikroorganismerne i jorden øges. Slottet gør meget ud af at have plantedække, som græs, alle steder hvor det er muligt, så de undgår erosion og samtidig øger mængden af mikroorganismer i jorden. Slottet bruger får i vinmarkerne i stedet for at slå græsset. De har sat fire bistader op i vinmarkerne, som også bidrager væsentligt til at holde økosystemet så sundt og naturligt som muligt. Flagermus er også velkomne i vinmarkerne, da de jager insekter, som ellers ville gå på hugst i vindruerne, så slottet har sat redekasser op til flagermus.

I 2019 startede slottet omlægningen til økologisk landbrug, og de arbejder efter biodynamiske principper med bl.a. brug af urtete fra forskellige planter som alternativ til pesticider og gødning.