

2000 CHÂTEAU PICHON BARON LONGUEVILLE

FRANKRIG, BORDEAUX, PAUILLAC

Fyldig, elegant og intens

Château Pichon Baron 2000 har en mørk, dyb farve. Duften er tilbageholdende med hints af toast, cedertræ og mørk frugt. Fyldig, elegant, kraftfuld og lækker i munden. Harmoniske og silkebløde tanniner. Imponerende næsten fængslende længde i eftersmagen. En bemærkelsesværdig årgang med perfekt fylde, et vidunderligt udtryk af terroiret og med silkebløde tanniner. Serveringstemperatur: 16-18°C.

Fremstilling

Vinen er lavet på 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot og 5% Cabernet Franc og er vinificeret traditionelt med udblødning i 15-25 dage ved 29-31°C og gæring i 10 til 15 dage. Vinen lagres i 15 måneder i 80% nye fade og 20% i fade, der har været brugt en gang før.

Om Producenten

Ch. Pichon Baron Longueville er et majestætisk slot fra det 19. århundrede, men vinproduktionen på slottet startede tilbage i slutningen af det 17. århundrede. Ejendommen omfatter 73 hektar grusholdig jord af høj kvalitet. Selvom jorden er lav på næringsstoffer og med sparsomt vandindhold, giver den næring til vinstokkene, som har en gennemsnitsalder på 35 år. Slottet er aktivt involveret i at beskytte miljøet for at bevare det til kommende generationer. Hele holdet på Pichon Baron arbejder dedikeret på at lave exceptionelle vine, som er tro mod ånden i dette storartede terroir. Pichon Barons vinmarker er beplantet med 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc og 2% Petit Verdot.

