

# 2013 CHÂTEAU LA PIGOTTE TERRE FEU MÉDOC MDC

FRANKRIG, BORDEAUX, MÉDOC

## *Blød og behagelig*

Vinen har en indtagende lilla farve. Bouqueten afslører noter af lidt jordbund og krydderier, der vidner om en rund og harmonisk vin med behagelige og lettere fadagtige tanniner.

Server vinen til retter til en god plankebøf, til retter med lam, and eller til et udvalg af oste.

Serveringstemperatur: 16-18°C.



### Fremstilling

Vinifikationen foregår efter helt traditionelle Bordeaux-metoder i rustfri stål- og cementtanke. Den alkoholiske gæring foretages under temperaturkontrol.

### Om Producenten

Château La Pigotte Terre-Feu har igennem adskillige generationer været drevet af samme familie. I slutningen af 1880-erne bestod ejendommen kun af få hektar, men årti efter årti udvidede slottet sine besiddelser, og i dag dyrker familien Freche landbrug på i alt 54 hektar heraf 32 hektar med vin. Slottet ligger i hjertet af Médoc, ca. 70 km nord for byen Bordeaux og blot 10 km fra Saint-Estèphe. Slottets marker ligger på Girondes venstre flodbred. Markerne nyder godt af det oceaniske klima i området. Jordbunden er kalk- og lerholdig og er beplantet med 25 år gamle vinstokke med 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon og 5% Petit Verdot.

