



Château Pindefleurs, Grand Cru, Saint-Emilion, Frankrig

Beliggende ved foden af den vestlige skråning uden for Saint-Emilion breder Château Pindefleurs' 17 hektar store vinmarker sig over grus-, ler- og sandholdige jorde. Vinmarkerne er beplantet med omkring 35 år gamle vinstokke af Merlot og Cabernet Franc.

Ejendommen dyrkes efter moderne vinavlsprincipper, herunder dækafrøder mellem vinstokkene, grøn høst og bladudtynding. I kælderens følges disse metoder op med skånsom maceration, hyppige overpumpninger og traditionel vertikal presning, inden vinen lagres på franske egetræsfade.

Gennem generationer er Château Pindefleurs blevet videreført af passionerede ejere, og familien Lauret har opbygget et stærkt og autentisk bånd til ejendommen. Audrey Lauret, medejer og ansvarlig for produktionen, skaber en vin, der fuldt ud lever op til sit ry med en kraftfuld aromaprofil og en harmonisk balance mellem fylde og elegance.

Vinen er både kraftfuld og delikat, dyb og raffineret. Den komplekse bouquet byder på noter af modne røde bær. Château Pindefleurs kan nydes ung, hvor den friske og livlige frugt træder tydeligt frem, men udvikler sig også smukt ved nogle års lagring, hvor den opnår den længde og elegance, som kendetegner vinene fra Saint-Emilion.

Château Pindefleurs, Grand Cru, Saint Emilion

Vinen har en glat, moden næse, med frodige røde kirsebær og blåbær. Den søde, mellemfyldige gane byder på smidige tanniner og et strejf af balsamico og hvid peber.

Vinen kan anbefales til oksekød, kalvekød og ost.



Årgang

2021.

Appellation

Saint Emilion Grand Cru AOC.

Klassifikation

Grand Cru.

Druesorter

90% Merlot og 10% Cabernet Franc.

Lagring

Vinen lagres i 12 måneder på franske egetræsfade (50% nye).

Johs M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk