



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 god balance i munden, med en virkelig saftig, næsten sød kerne af jordbær og røde kirsebær, samt bløde tanniner, der giver liv til smagsoplevelsen. En ren vin med en dejlig mineralsk kant og et strejf af lakrids. Velkomponeret og yderst nydelsesfuld med både fylde og tekstur.

Vinen kan anbefales til oksekød, kalvekød og ost.

Udmærkelser

- 89 point / Robert Parker.com.
- 91 point / Decanter.

Johs M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosaa • Grundlagt 1886

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



Årgang

2022.

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).