



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

Duften er intens og elegant med aromaer af brobær, blåbær, modne kirsebær og viol, suppleret af fine krydderier og diskrete ristede noter fra fadlagringen. Smagen er fyldig og harmonisk med saftig mørk frugt, modne og silkebløde tanniner samt en frisk syre, der giver balance og liv. Eftersmagen er lang, elegant og mineralsk med et strejf af krydderier og modne røde bær.

Vinen kan anbefales til oksekød, kalvekød og ost.

Johs M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spiritus • Grundlagt 1886

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



Årgang

2023.

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).