SCA du Château Charmail

Chateau Charmail Cru BourgeoisExceptionnel Haut Medoc



Art.-Nr.:	624321
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	13,48 %
Anbaugebiet:	Haut Medoc
Anbauregion:	Bordeaux
Ausbau:	im großen Holzfaß
Dekantierzeit:	60
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	12
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2017
Klassifizierung:	AOC -> Appellation d'Origine Controlee
Rebsorten:	40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet franc, 8% Petit verdot
Restzucker:	3.65 g/l
Säure:	3.26 g/l
Serviertemperatur:	16-18
Trinkreife:	10
EAN:	3760173793600

Preise

Flasche 24,50 € brutto

Preis pro Liter: 32,67 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Benennung: Haut-Médoc
Boden : kiesige Lehmböden
Anbaufläche : 28,5 Hektar
Dichte : 7500 Pflanzen pro Hektar
Weinbau : Pflügen, manuelle Entblätterung, grüne Ernte
Ertrag : 48 Hektoliter pro Hektar
Rebsorte : 40 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 12 %Cabernet Franc, 8 % Petit Verdot
Alter des Weinbergs : 31 Jahre
Weinlese : Handlese
Lesedaten : vom 18. September bis zum 02. Oktober 2017
Weinbereitung : 15 Tage Mazeration vor der Gärung bei 5°C

Verwendung von Trockeneis, Gärung bei maximal 26 °C,
Reifung : ein Jahr in Fässern, 33% neue Fässer
Produktion : 166 000 Flaschen
Önologe : Hubert De Bouard
Wein aus einem Weingut mit hohem Umweltwert



