

# SCA du Château Charmail Chateau Charmail Cru BourgeoisExceptionnel Haut Medoc



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

