



Château La Grolet Tete de Cuvée 2016

Château la Grolet

Charakter:

Toto biodynamické víno má plnou rubínovou barvu s nepatrnými fialkovými odlesky. Ve vůni lze najít převážně tóny černého ovoce, koření a černého rybízu. Chuť je zcela suchá, plná, strukturovaná, vyvážená, minerální se stopami tmavého ovoce. Velmi dlouho drží na patře. Hrozny byly sbírány ručně, kvašení probíhalo při kontrolované teplotě za přítomnosti vlastním kvasinek. Po ukončení malolaktické fermentace bylo víno školené po dobu 12 měsíců v nových dubových sudech. Víno nebylo čiřeno ani filtrováno, případná usedlina není závadou a je minimálně sířeno (celková síra je přibližně 50 mg/l).

Vinice:

Region: Francie – oblast Bordeaux

Odrůdy: 85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2018 - 2024

Analytické hodnoty:

Alkohol: 13%

Doporučení k pokrmům:

Ke steakům, grilovanému jehněčímu, ke zvěřině.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 14 - 16°C



Roku 1997 získala rodina Hubert svůj druhý zámek - Château La Grolet (Côtes de Bourg). Dnes je jedná už od 6. vinařskou generaci, přesněji toto vinařství spravuje Rachel se svým tatínkem, Jaen Lucem Hubert. Všechna vína jsou produkována v biodynamickém režimu, jenž jsou nositeli od roku 2000 certifikací Demeter. Díky svému přesvědčení zastávají názor vzniku vín pouze čistou, přírodní cestou bez pomoci jakýchkoliv chemických nebo umělých hnojiv a pomocníků ve sklepě. Enviromentální přístup k životu je pro ně nepřekročitelný a kvalita jejich vín se dá přirovnat k certifikaci AOC.