



Château La Grolet Origines 2016

Château la Grolet

Charakter:

Toto biodynamické víno má plnou rubínovou barvu s nepatrnými fialkovými odlesky. Ve vůni lze najít převážně tóny červeného ovoce s černého rybízu. Chuť je zcela suchá, plná, s mírně vyšší kyselinou, vyvážená, minerální se stopami tmavého ovoce. Dlouho drží na patře. Hrozny byly sbírány ručně, kvašení probíhalo při kontrolované teplotě za přítomnosti vlastním kvasinek v betonových tancích. Po ukončení malolaktické fermentace bylo víno školené po dobu 10 - 12 měsíců v dubových sudech o stáří 1 - 3 roky. Víno nebylo čiřeno ani filtrováno, případná usedlina není závadou a je minimálně sířeno (přibližně 40 mg/l).

Vinice:

Region: Francie – oblast Bordeaux
Stáří keřů: 50 let
Odrůdy: 70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet-Franc, 5% Malbec

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2018 - 2022

Analytické hodnoty:

Alkohol: 13%

Doporučení k pokrmům: Tmavá pečená masa, žebírka, steaky, zvěřina.

Teplota servisu: Doporučená teplota je 12 - 14°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.