



Chateau Peybonhomme Les Tours 2016

Château Peybonhomme

Charakter:

Toto biodynamické víno má plnou rubínovou barvu s nepatrnými fialkovými odlesky. Ve vůni lze najít tóny červeného ovoce v kombinaci s jemným kořením a zemitostí. Chuť je zcela suchá, plná, jemná, vyvážená a minerální se stopami ovoce. Dlouho drží na patře. Hrozny byly sbírány ručně, kvašení probíhalo při kontrolované teplotě za přítomnosti vlastním kvasinek. Po ukončení malolaktické fermentace bylo víno školeno po dobu 12 měsíců v dubových sudech o stáří 1 - 3 roky. Následovala jemná filtrace než bylo víno lahvováno.

Vinice:

Region: Francie – oblast Bordeaux
Odrůdy: 70% Merlot, 15% Cabernet Franc,
10% Cabernet Sauvignon, 5%
Malbec

Potenciál:

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

Analytické hodnoty:

Alkohol: 13%

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

Teplota servisu: Doporučená teplota je 14°C



Rodina Hubert vytváří svá vína na pravém břehu řeky Gironde již od roku 1895, kdy získali svůj první zámek Chateau Peybonhomme (Premieres Côtes de Blaye). Dnes je jedná už od 6. vinařskou generaci, přesněji toto vinařství spravují sourozenci Rachel a Guillaume Hubert, za dozoru svých rodičů, Jaen Lucem a jeho ženou Catherine. 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.