



Chateau Peybonhomme Les Cousines 2017

Château Peybonhomme

Charakter:

Toto biodynamické víno má středně plnou rubínovou barvu s nepatrnými fialkovými odlesky. Ve vůni lze najít tóny červeného ovoce a výraznějšího koření. Chuť je zcela suchá, plná, jemná, vyvážená a minerální, ovocná díky Merlotu. 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 8 měsíců v dubových sudech o stáří 1 - 3 roky. Následovala jemná filtrace než bylo víno lahvováno. Zajímavostí tohoto vína je, že nebylo vůbec sířeno.

Vinice:

Region: Francie – oblast Bordeaux

Odrůdy: 100% Merlot

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2018 - 2023

Analytické hodnoty:

Alkohol: 13,5%

Doporučení k pokrmům: K pernaté drůbeži, divočáku, zvěřině.

Teplota servisu: Doporučená teplota je 14 - 16°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.