

Château Prieuré-Lichine Margaux 4ième Grand Cru Classé AOC



Name:	Château Prieuré-Lichine Margaux 4ième Grand Cru Classé AOC
Artikel Nr.:	6130
Hersteller:	Château Prieuré-Lichine
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2013
Enthält:	Sulfite
Herstellung:	Das Terroir des Château wurde von Alexis Lichine erweitert und setzt sich primär aus Pyrenäenkiesel und Günstkiesel zusammen. Die Ernte findet in der Regel im September statt. Die Trauben werden in kleinen Kisten zum Weinkeller transportiert, wo sie in zwei Schritten sortiert werden. Zunächst auf einem Rütteltisch mit optischen Sensoren und im Anschluss von Mitarbeitern der Kellerei. Nach einer Kaltmazeration von 3 Tagen wird der Most vinifiziert. Bei kontrollierten Temperaturen erfolgt die alkoholische Gärung auf Edelstahltanks. Der Jungwein wird für 25 bis 30 Tage auf den Tanks fermentiert und täglich drei bis vier Mal umgepumpt. Zur Reifung wird der Wein in Fässer aus französischer Eiche gefüllt und für 18 Monate gelagert. 50% der Fässer werden jedes Jahr erstmalig eingesetzt, die andere Hälfte ist ein Jahr alt.
Hersteller-information:	Bereits im 12. Jahrhundert gründeten Mönche der Abtei von Vertheuil das Kloster von Cantenac und produzierten hier renommierte Weine. Während der französischen Revolution ging der Besitz ins Eigentum der Kirche über, von welcher Alexis Lichine das Weingut im Jahre 1951 übernahm, der zu dieser Zeit als Weinpapst galt. Zwei Jahre später gab Alexis Lichine dem Weingut seinen Namen: Château Prieuré-Lichine. Mit viel Geduld wurde das Château mit neuem Terroir ausgestattet, wurden die bestehenden Anlagen modernisiert und die historischen Gebäude wieder hergerichtet. Fast 50 Jahre lang bewirtschaftete die Familie Lichine das Weingut. Heute befindet sich Château Prieuré-Lichine im Besitz der Ballande-Gruppe, die das Weingut im Jahr 2012 um acht Hektar erweitern konnte.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0%
Lagerfähigkeit:	ca. 15-20 Jahre