



# CHÂTEAU DE PIC

## CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

### IN UMSTELLUNG AUF ÖKOLOGISCHEN LANDBAU



Das 22 km südwestlich von Bordeaux an der Garonne gelegene Château de Pic wird durch seine beiden Türme aus verschiedenen Epochen gekennzeichnet. Der Erste stammt aus dem 14. Jahrhundert. Der Name des Châteaux geht auf die berühmte Familie Pic-de-la-Mirandole, ein humanistischer Philosoph und Theologe aus dem 15. Jahrhundert, zurück. Das Château befindet sich seit fast drei Jahrhunderten im Besitz der Familie d'Abbadie de Pic. Die Weinberge des Châteaux profitieren von einem Hang mit besonderem Terroir - warme, tief liegende Kieselsteine (Peyrosols) auf einem lehmig-kalkigen Untergrund – woraus sich eine ausgezeichnete natürliche Drainage ergibt. Diesem besonderen Boden verdanken die Weine von Château de Pic ein elegantes Gleichgewicht zwischen strukturierter Lebendigkeit und Finesse.



A.O.C.: Cadillac Côtes de Bordeaux

Gemeinde: Le Tourne

Anbaufläche: 32 Hektar

Terroir: Kiesige und lehmig-kieselige Hänge auf einem kalkhaltigen Untergrund

Rebsorten: 55% Merlot  
40% Cabernet Sauvignon  
5% Petit Verdot

Durchschnittsalter der Reben: 25 Jahre

Weinbau: Château de Pic profitiert von einer hohen Pflanzdichte (5.000 bis 6.600 Rebstöcke pro Hektar). Die Parzellen dieses Weinguts werden seit dem Jahrgang 2020 biologisch bewirtschaftet. Traditionelle Reberziehung im Bordeaux-Stil mit zwei Ruten und flachem Bogen. Kontrollierte Begrünung der Rebzeilen, mechanische Bodenbearbeitung, um die Vitalität des Bodens und die Artenvielfalt zu verbessern. Manuelle „Grünlese“, für eine gleichmäßige Verteilung und gute Belüftung der Trauben. Maschinelle Traubenlese.



Der gesamte Weinberg wird gemäß den Vorgaben von „agriculture raisonnée“ dem naturnahen Weinbau bewirtschaftet und ist HVE3 (Haute Valeur Environnementale) zertifiziert. Ebenso sind wir von ECOVADIS aufgrund unseres Engagements, gemäß den Vorgaben von RSE (Responsabilité Sociétale Des Entreprises) zertifiziert worden.

Weinbereitung: Abbeeren, Einmischen, Pressung. Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks. Die Qualität des Terroirs ermöglicht eine lange Mazeration, um bestmögliche Tannine zu extrahieren.

Ausbau: 12 Monate in französischen Eichenfässern.

Verkostungsnotizen:

Tief dunkelroter Körper. In der Nase Aromen von reifen schwarzen Früchten, gut integriertem weißen Pfeffer und Minze, die dem Wein Lebendigkeit verleihen. Am Gaumen seidig, mineralisch und elegant. Das lange Mundgefühl ist eines der besonderen Merkmale dieses Weins, der von einem exponierten Terroir der Côtes de Bordeaux gegenüber der Garonne stammt.



VIGNOBLES GONFRIER  
BORDEAUX