



CHÂTEAU DE PIC

CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX BIO



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: Das Château de Pic profitiert von einer hohen Pflanzdichte pro Hektar (zwischen 5.000 und 6.600 Rebstöcken pro Hektar). Die Parzellen des Weinguts werden seit dem Jahrgang 2024 nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus bewirtschaftet. Der Rebschnitt erfolgt nach der traditionellen bordelaiser Methode mit zwei Fruchtruten, die flach gebogen werden. Der Schutz des Weinbergs setzt auf vorbeugende und natürliche Methoden unter Einsatz von Mineralien wie Kupfer oder Schwefel. Dies fördert den Erhalt der Biodiversität im Weinberg. Besonderer Wert wird auf den Rebschnitt sowie auf grüne Arbeiten wie das Ausbrechen der Triebe und das Entblättern gelegt, die von Hand durchgeführt werden. Das Entfernen der Wasserschosse erfolgt sorgfältig, um eine gleichmäßige Verteilung und eine gute Belüftung der Trauben zu gewährleisten.



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, Einmaischen, Pressung. Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks. 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.

Jahrgang 2023 : 88 PTS



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX