Les Griffons de Pichon Baron Pauillac

Bordeaux - Frankrijk

Het wijnhuis is in de 17de eeuw opgericht en stond toen al bekend voor "een grote toekomst". De wijn werd geschonken bij de kroning van Louis XIV voor de Franse troon in 1661. Langzame vergisting is het sleutelwoord bij Pichon Baron. Dit geeft de complexiteit van de druiven het beste weer. De tannines worden zachter en de kleur en geur geven zich volledig bloot. Inweking van de schillen duurt tussen de 3 a 4 weken en elk vat wordt elke dag beoordeeld van zijn kwaliteit. Wanneer de malolactische vergisting is afgerond worden de vaten geleegd en overgestoken op nieuwe vaten. De wijn rijpt in halfdonkere kelders en wordt om de 3 maanden overgestoken op nieuwe vaten.



Proefnotitie

Fluweel rode kleur met een diepe geconcentreerde smaak. Donker rood fruit met een heerlijke laurier/peper toon in de finale. Het licht zwoele fruit geeft een toegangelijke aanzet die wordt afgewisseld met de zuren die in balans zijn met de rijpe tannines.

Drinken bij

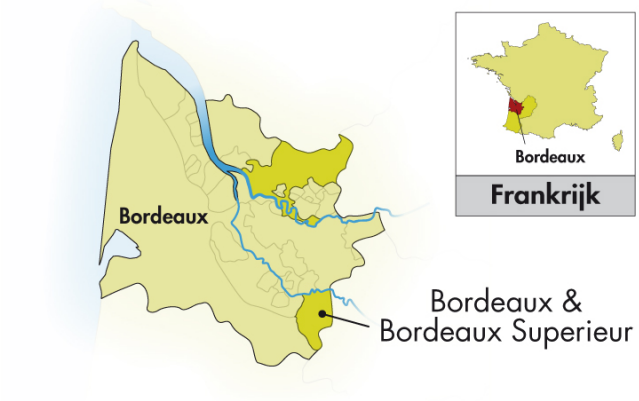
Rood vlees, rood schimmel kaas. Lichte wildgerechten. Gevogelte.

Houdbaarheid

De wijn kan bewaard worden tot 20 jaar na oogst, maar is na 10-12 jaar al op dronk.

Druivenrassen

Merlot, Cabernet Sauvignon



wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl