Martel.
Wein geniessen.

Château de Chambrun 2023

Lalande de Pomerol AC, bio
Château de Chambrun

Merlot, Cabernet Franc

2023

Bordeaux

Lalande de Pomerol

Hartkäse, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch, Weichkäse

mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

biologisch

14.00 % Vol.

mittelschwerer Wein

Château de Chambrun

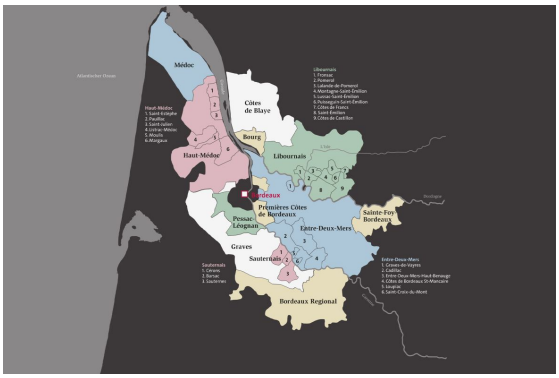
Zum Wein

Auf dem Plateau der Appellation Lalande-de-Pomerol mit seinen sandig-kiesigen Böden gedeiht die Rebsorte Merlot hervorragend. In der Assemblage des Château de Chambrun dominiert der Merlot, ergänzt durch etwas Cabernet Franc und je nach Jahrgang auch etwas Cabernet Sauvignon. Der Wein zeigt Komplexität, Spannung, Tiefe und langes Lagerpotenzial.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Bordeaux / Lalande de Pomerol

Winzerportrait Château de Chambrun und Moncets



Julien Noël, Gutsleiter

Weingut

1770

37 ha

Gutsleitung: Julien Noël
Weinbereitung: Thomas Duclos – Oenoteam

Rot: Merlot

Ton

Nur bei Martel erhältlich

Anbau

biologisch
zertifiziert

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Dieses ganz junge Unternehmen setzt einen hoch sympathischen und fundierten Akzent an einem ganz besonderen Ort: just an der Grenze zu Pomerol in der Appellation Lalande de Pomerol. Natürlich sind das nicht «kleine Château Pétrus», allerdings ist diese Ikone direkter Nachbar und nur einen Katzensprung entfernt. Das Schlosspaar Moncets und Chambrun, Moncets steht für die Historie, Chambrun für die neuen Keller (die Chambrun Parzellen sind qualitativ höher einzustufen, liegen aber etwas verstreut in der näheren Umgebung), bilden weinphilosophisch eine Einheit. Schwerpunkte bilden das Terroir, natürliche Weinbereitung, eine moderne Stilistik mit Frische und Balance, hoch sensible Weinbereitung mit Gravitation, sehr sanftem Umgang mit der kostbaren Frucht. Ein dynamisches Team, sehr vielversprechende Aussichten!

«Wunderbar feine Weine aus der Hand eines Rugby-Spielers.»

— Martel über Château de Chambrun

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen