

INFO

Vinens Navn: Barde-Haut Grand Cru Classé

Producent: Chateau Barde Haut

Område/Land: St. Emilion/Bordeaux/Frankrig

Drue(r): Afh. af årgang men typisk Merlot (75-80%), Cabernet Franc (20-25%)

Vinfremstilling: Der høstes manuelt fra et 16,89ha stort, sydvendt område øst for St. Emilion. Maceration og alkoholisk gæring på stål og cementtanke og malolaktisk gæring og lagring typisk i 18 mdr. på nye barriques.

Jordbundsforhold: Ler på kalkstensbund.

Ha. udbytte:

Alkohol: Typisk 13,5-14%

Producentens web: chateaubardehaut.com

Yderligere information:

Chateau Barde Haut ligger i den østlige del af Saint-Emilion på et højtliggende kalkstensplateau og størstedelen af de 17 ha, som vingården omfatter, udgøres af én stor parcel beliggende ved siden af slottet. Dog man har også parceller med vinstokke plantet tæt på Chateau Fombrauge.

Markerne er beplantet med 75% Merlot og 25% Cabernet Franc, og der genplantes langsomt i etaper. Når dette arbejde er færdigt vil mængden af Merlot være faldet markant og andelen af Cabernet Franc steget.

Siden 1997 har den mest berømte ønolog i Bordeaux, Michel Rolland, hjulpet med at forbedre kvaliteten af yderligere vine, et initiativ fra den nye ejer Helene Garcin-Cathiard. Resultatet er ægte insidertips: kraftfulde, rige og sensuelle Saint Emilions, hvor nogle er klar til at blive drukket relativt tidligt, men som alligevel har et langt liv foran sig.

