



Château de Rieufret Graves

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een zeeklimaat met (tegenwoordig) vaak warme zomers en milde winters. Het weer kan grillig zijn. De bodem is rijk aan kiezels, zoals de naam Graves al doet vermoeden.

VINIFICATIE: De fermentatie van het druivensap vindt plaats op roestvrijstalen tanks. Na de malolactische vergisting rijpt een gedeelte van de wijn op eikenhouten vaten.

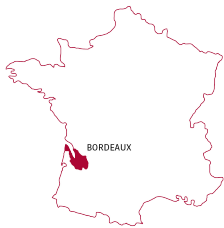
DRUIVEN: cabernet sauvignon (60%), merlot (37%), petit verdot (3%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Intense geur van bramen en rokerigheid. De cabernet sauvignon in de blend zorgt voor een peperige finale. Veel lengte, structuur en balans.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer de wijn op 16 tot 18°C bij steak béarnaise. Ook geschikt bij oude brokkelkaas.

WEETJE: De appellatie Graves is vernoemd naar de bodem die rijk is aan kiezels. Deze zijn waterdoorlatend en daardoor uitstekend geschikt voor de aanplant van cabernet sauvignon.



Rieufret wordt geproduceerd door de familie Dufour. Al sinds 1814 produceert dit familiebedrijf wijnen in de appellaties Barsac en Sauternes vanuit Château Simon. Vandaag de dag is het domein 38 hectaren groot. De wijngaarden zijn te vinden in de appellaties Bordeaux, Graves, Barsac en Sauternes. Op dit moment worden de werkzaamheden van Château Simon uitgevoerd door drie generaties. Onder hen bevinden zich hoog geclassificeerde geologen en oenologen. Château de Rieufret is afkomstig uit het schilderachtige dorpje Saint-Michel-de-Rieufret in de Graves. In het dorp wordt ieder jaar traditiegetrouw het feest van St. Michaël de aartsengel gevierd, waarnaar de wijn is vernoemd.