



Les Griffons de Pichon Baron

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: De druiven komen voornamelijk van kiezelachtige percelen in de buurt van de Gironde.

VINIFICATIE: De wijn rijpt 18 maanden op eikenhouten vaten. 50 procent van de wijn rijpt in nieuwe eikenhouten vaten en 50 procent in gebruikte eikenhouten vaten.

DRUIVEN: merlot (50%), cabernet sauvignon (42%), petit verdot (8%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Delicate neus met aroma's van zwart fruit, subtiel hout, tabak en cederhout. De smaak is fruit gedreven en goed gestructureerd met veel tannine. De afdronk is lang en krachtig met tonen van bosbes en zwarte kers.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer deze Pauillac bij gegrild of gebraden rundvlees, lamvlees of bij wild zoals bijvoorbeeld hert. Kan meer dan 20 jaar in de kelder liggen of meteen worden gedronken.



In 1689 kocht Pierre Desmezures de Rauzan, een invloedrijke wijnhandelaar en rentmeester van de prestigieuze domeinen Latour en Margaux, percelen wijngaarden in de buurt van het Latour-domein om Enclos Rauzan te creëren. Deze wijngaarden maakten deel uit van de bruidsschat van zijn dochter Thérèse toen zij in 1694 trouwde met Baron Jacques Pichon de Longueville, het jaar waarin het landgoed Pichon Baron werd gesticht. Een illustre domein met een blijvende reputatie was geboren. Het bleef generaties lang in dezelfde familie. In 1850 werd het landgoed in tweeën gedeeld. Het deel van Baron Raoul Pichon de Longueville werd het landgoed Pichon Baron. Tijdens de wereldtentoonstelling van 1855 werd de wijn geclassificeerd als een 2e Grand Cru Classé.