



CHÂTEAU DE CHOULLY 1ER CRU
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE – 75CL
IM EICHENFASS AUSGEBAUT

Herkunft	Château de Chouilly 1er Cru AOC
Höhenlage	490 m
Terroir	Molassenboden
Rebsorte	Merlot, Cabernet Sauvignon
Schnittmethode	Guyot
Ertrag pro Hektar	55 hl/ha
Weinbereitung	Weinlese Mitte Oktober, kalte Vorgärung, traditionelle Weinbereitung. 12 Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut.
Alkoholgehalt	13,5% Vol.
Farbe	Kräftiges, dunkles Granatrot
Nase	Rote Früchte, Pflaume, Kakaobohne, Zedernholz
Gaumen	Rund und herzhaft, Holunder, Mandeln, Kakao, Zedernholz. Feine und geschmeidige Tannine.
Gastronomie	Filetsteak vom Rind mit Knochenmark, Lammkarree provenzalisch, Vacherin Mont d'Or, ausgereifter Ziegenkäse, Bleu de Gex
Trinkbarkeit	Ab sofort und während der nächsten 5 Jahre, Flasche eine Stunde vor dem Einschenken öffnen
Serviertemperatur	16-18 °C

