



CHÂTEAU LION-BEAULIEU

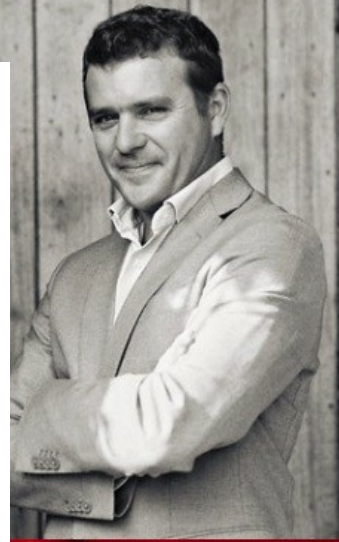
FRANKRIJK | BORDEAUX

HET WIJNHUIS | CHÂTEAU LION-BEAULIEU

De familie Despagne behoort tot de absolute supersterren van de regio Entre-Deux-Mers. Naast chateau Lion- Beaulieu bezitten zij tevens de châteaux Rauzan Despagne, Bel Air Perponcher en Mont Pérat. In 1969 nam Jean-Louis Despagne het bedrijf op achtentwintigjarige leeftijd over van zijn vader. Geïnspireerd door wijngaarden die hij zag in Noord- en Zuid-Amerika werden de wijngaarden ingericht voor mechanisatie en massaproductie. In de jaren tachtig realiseerde Jean-Louis zich dat de enige manier om te overleven een terugkeer naar kwaliteit betekende, met lagere rendementen en meer wijnstokken per hectare. ‘Never quantity without quality’, werd het devies.

STREEK | BORDEAUX

Het wijnbouwgebied Bordeaux is het grootste kwaliteitswijnbouwgebied ter wereld. Naast de verschillende bodemtypen spelen de rivieren een belangrijke rol in de regio. Op de linkeroever van de Gironde en de Garonne vindt men bekende regio's als de Haut-Médoc en Graves. De rechteroever, oostelijk van de Dordogne, is bekend van appellaties als Saint-Émilion en Pomerol. In de Bordeaux wordt het grote gebied tussen de twee rivieren Dordogne en de Garonne de Entre-Deux-Mers genoemd. Bordeauxwijnen zijn in de regel gemaakt van meerdere druivenrassen, zoals cabernet sauvignon, merlot en cabernet franc.



ROSÉ

CHÂTEAU LION-BEAULIEU 'ROSÉ'

2018



LAND:	FRANKRIJK
APPELLATIE:	BORDEAUX A.C.
STREEK:	BORDEAUX
WIJNSOORT:	ROSÉ WIJN
HERKOMST:	BORDEAUX
DRUIVENRAS:	CABERNET SAUVIGNON

De druiven voor deze rosé komen van percelen met gemiddeld vijftien jaar oude stokken in kalkrijke kleigrond in de Entre-Deux-Mers. Meteen na de oogst worden de trossen – maximaal tien per plant – kort ingeweekt op lage temperatuur en vervolgens geperst. Het vergistende sap wordt tweemaal daags geroerd om prettige fruitaroma's in de wijn te benadrukken. De beschreven methodiek blijkt ieder jaar succesvoller en levert een betoverend lekkere rosé op.

“De rosé van Lion-Beaulieu is zachtroze gekleurd, met aroma's van vers geplukt rood fruit en munt. Gevaarlijk aantrekkelijk als aperitief, een traktatie bij salades, charcuterie, vis en zeevruchten.”

– *Thijs van den Broek*

SERVEER TEMPERATUUR: 10-12° C

OP DRONK: VAN NU T/M 2020