

# LES SOURCES

JEAN FAUX - BORDEAUX, FRANKREICH



Ein reinsortiger Merlot aus einer 25 Jahre alten Anlage mit traumhaften Aromen von Kirsche und Johannisbeere. Saftig, weich und einem pflaumig-würzigen Aroma. Der „Les Sources“ wird noch 2-4 Jahre brauchen, um seine vollständige Reife zu erhalten. Für diesen Wein werden ca. 10% neue Eichenfässer verwendet, bevor er für 12 Monate darin reift. Miniproduktion von 400 Kisten a 12 Flaschen.

<b>ANBAUGEBIET</b> Bordeaux	<b>CHARAKTER</b> Fruchtig, saftig, weich	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 5 -10 Jahre
<b>APPELLATION</b> Bordeaux Supérieur AOP	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 30 - 60 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Chateau Jean Faux - Sainte-Radegonde - France	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Bordeauxglas
<b>KLIMA</b> Kontinental mit maritimen Einfluss	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Agriculture biologique: Ecocert, FR-BIO-01	<b>FERMENTATION</b> Beeren werden mit Rappen und natürlichen Hefekulturen, spontan in kleinen Edelstahl- und Betongebinden vergoren	<b>KARAFFIEREN</b> Ja
<b>BODEN</b> Kalkhaltiger Mergel, Lehm, Kalksteinsockel	<b>REBSORTE</b> 80% Merlot 20% Cabernet Franc	<b>AUSBAU</b> 12 Monate in gebrauchten Barriques (10 % Neu) und 12 Monate im Edeltank	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 16 - 18° C



Als der Fasshändler und Küfer Pascal Collotte das 45 Hektar große Weingut, in Sainte-Radegonde auf der rechten Bank der Garonne, im Jahre 2002 erwarb, war es in ziemlich heruntergekommenen Zustand. Nur 1,5 Hektar der Reben waren brauchbar, um anständigen Wein zu erzeugen. Umgeben von einer traumhaften Parkanlage erstrahlt das historische Weingut heute wieder im alten Glanz. Im ersten Schritt engagierte Pascal den bekannten Önologen Stephane Derenoncourt und sein Team, um die Weinbereitung nach vorne zu bringen. Schrittweise wurden die durchschnittlich 25 Jahre alten Reben zu 12 Hektar Anbaufläche ausgebaut.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.