

## **Château Toumilon Charles Brannens 2008**

### **Appellation Graves AOC**

Degustation	Dieser tiefrote Wein entfaltet eine dezente, fruchtige Nase mit Noten von Zedernholz. Am Gaumen präsentiert die verführerische Cuvée Charles Brannens eine weiche Struktur mit seidigen Tanninen und einen langen aromatischen Abgang. Ein Wein voller Finesse, dessen gezügelte Kraft für einen femininen Stil sorgt.
Anbau	Rebsorten: Cabernet Sauvignon (70 %), Merlot (30 %) Durchschnittliches Alter: 20 Jahre Rebfläche: 0,9 ha
Alkoholgehalt	12,5 % Vol.
Terroir	Ein „warmes“ Terroir (das tagsüber Wärme speichert und nachts wieder abgibt) auf einer kleinen Anhebung aus bis zu 13 m dickem sandigem Kies mit optimaler Drainage.
Anbaumethode	Die Reben werden sehr hoch angebunden. Mechanische Bodenbearbeitung, integrierter Anbau (minimale Verwendung von Pflanzenschutzmitteln dank einer aufmerksamen Beobachtung der Reben)
Vinifikation	Manuelle Lese mit Sortierung in den Weinbergen. Die Trauben werden im Ganzen bis zur Kellerei transportiert, um jegliche Oxidierung zu verhindern. Nach einer zweiten Sortierung werden sie in Edelstahltanks gefüllt. Achttägige Maischung vor der Gärung bei 12 °C mithilfe eines Temperaturkontrollsystems. Gärung bei kontrollierter Temperatur anhand der von Natur aus auf den Trauben präsenten Hefen (kein Zusatz industrieller Hefen).
Ausbau	Malolaktische Gärung in neuen Barriques. Der Ausbau wird anschliessend 15 Monate lang in neuen Barriques aus Zentralfrankreich fortgesetzt.
Verpackung	75-cl-Flaschen in 6er-Kartons
Servierempfehlungen	Vorzugsweise 1 Stunde vor dem Servieren öffnen Serviertemperatur: 16-18 °C Lagerpotenzial: jetzt bis 2018