

Graves CHÂTEAU BEAUREGARD DUCASSE Cuvée Albert Duran

Rødvin – fra BORDEAUX

TØR

HVE3
Miljømærke


Fadlagret



Sagt & skrevet:

- "Den røde Albert Duran er fuld af karakter: ganske rig, med substans, en udpræget mørktonet bouquet og anstændig frugt."

**Hubrecht Duijker & Michael Broadbent,
THE BORDEAUX ATLAS
AND ENCYCLOPAEDIA OF CHÂTEAUX**

- "Et strejf af kompleksitet, krydderier, mørke frugter og tobak på næsen, attraktiv struktur, pakket med mørke bær, solbær og fine krydderier godt afrundede, men tilstedeværende tanniner, meget god længde.

Elegant frugt og en kompleks finish
– charmerende gjort og potent."

**Andreas Larsson,
YOUWINE.TV**

Elegant og struktureret, fin og aromatisk – godt integrerede tanniner

Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (40%) & Petit Verdot (10%)
– lagret på egefade i 12 måneder

Appellation: Graves

Ejer: Familien Perromat

Ledelse: Jacques Perromat

Miljøpolitik: Certificeret *Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE3)*

Vinmarker: 45 ha – hvoraf 6 ha anvendes til Cuvée Albert Duran

Beliggenhed: I Mazères nær Langon, i det sydlige Graves-distrikt

Jordbund: Sandet og gruset på plateauet med kalkholdige arealer på de sydvendte skråninger – undergrunden er jernholdig

Plantetæthed: 5.600 vinstokke pr. ha

Vinstokkenes gennemsnitsalder: 30 år

Høstmetode: Manuel ved fuld modenhed af druerne

Vinifikation: Total afstilkning, kold præ-fermentering for at øge det aromatiske potentiale, temperaturkontrol under lang gæring i 20 til 30 dage

Lagring: På egefade i 12 måneder – udelukkende fransk eg

Udbytte: 40 hl/ha

Produktion: Omkring 36.000 flasker Cuvée Albert Duran årligt – aftappet på godset

Cuvée Albert Duran er godsets topudgave, røde cuvée, opkaldt efter vingodsets grundlægger og er fra et plot af de bedste vinstokke – lagret på egefade for kompleksitet.

Merlot bidrager med aroma og fleksibilitet, Cabernet med smag og struktur og Petit Verdot med krop og finesse. Godset er beliggende på den højeste bakketop i Graves og drager fordel af, at druerne her modner usædvanligt godt.

✓ **Velegnet til grillet eller stegt kød,
vildt og smagfulde oste**

✓ **Bedst fra 3 år
til mindst 10 år efter høst**

✓ **Nydes ved 16-18 °C**



Château Beauregard Ducasse blev etableret tilbage i 1850 af Albert Duran. Jacques Perromat (6. generation af Perromat-vindyrkere) overtog sin svigerforældres ejendom i 1983. Han er ekspert, når det kommer til at blande teknologi med tradition med henblik på at udnytte det allerbedste potentiale fra terroiren. Omfattende miljøtiltag har sikret den højeste, franske miljøcertificering *Haute Valeur Environnementale niveau 3*.

