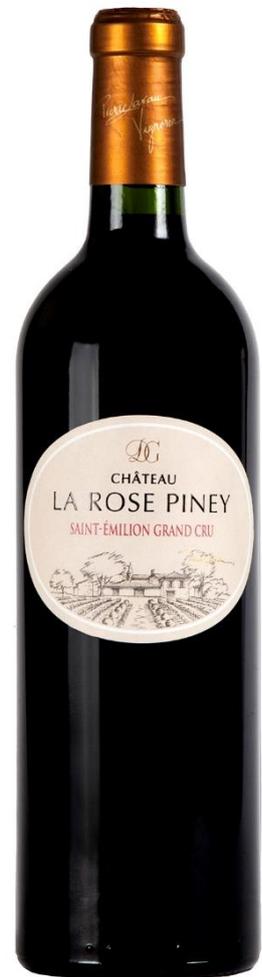


Château La Rose Piney AC *Viticulteur Pierre Lavau*

Gabriel Lavau war ein Küfer und ging von Weingut zu Weingut um Fässer zu warten und zu reparieren. Mit seinen Ersparnissen vergrößerte er sein kleines Weingut in St. Emilion, welches er geerbt hatte. Sein Sohn J. Andre Lavau wiederum übernahm das Weingut 1950 und gleichzeitig auch ein zweites Anwesen in Côtes de Castillon der Familie seiner Mutter.

Pierre Lavau, der Sohn von J. Andre, wurde in diese Weinbaukultur hinein geboren. 1986 trat er nach seinem Weinstudium das Familienerbe an, in den beiden benachbarten, aber unterschiedlichen Appellationen.

Anbaugebiet:	Saint-Émilion/Frankreich
Klassifizierung:	Grand Cru
Rebsorten:	80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc
Bodenart:	roter, brauner Lehmboden auf Kalkstein
Alkohol:	14 % Vol.
Lagerdauer:	5 -6 Jahre
Restzucker:	0,65 g/l
Säure:	3,26 ‰
Serviertemperatur:	18 - 20 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	3 760 239 337 762



Art.-Nr. 23526

Charakteristik:	Der dominante Merlot bringt Fleisch, Reichtum und Komplexität in den Wein, während der kleine Teil Cabernet Franc ihm aromatische Finesse und Struktur verleiht. Die Tannine sind hervorragend eingebunden
Passend zu:	Wild, Rind- und Kalbfleisch, Lamm, Roquefort, Brie, Camembert