

Château Berbillot A.P. *Viticulteur Xavier Hoclet*

Im Jahr 1926 verliebte sich Fernand Hoclet in die Landschaften der Côtes de Bourg und kaufte sich im Dorf Villeneuve einen Weinberg mit 3 Hektar.

Im Jahre 1958 übernahm sein Sohn Gerard mit seiner Frau Berthe das Anwesen sowie das angrenzende Herrenhaus. Sie expandierten in die Gemeinde Saint Ciers de Canesse, wo die beiden zunächst Milchkühe züchteten. Später pflanzte Gerard dort Weinreben an und erreichte 1983 eine Fläche von 9 Hektar.

1983 kehrten Gerard's jüngster Sohn Vincent und seine Frau Marie-Claude auf das Anwesen zurück und erneuerten die Gebäude und Keller. Sie erweiterten den Weinberg auf seine heutige Größe von 21 Hektar.

Nach seinem Studium in Dijon und mehrjährigen Erfahrungen in verschiedenen Weinregionen kehrte im Jahr 2013 Vincents Sohn, Xavier auf das Weingut zurück und leitet es bis heute in 4. Generation.

Anbaugebiet: Côtes de Bourg/Bordeaux/Frankreich

Rebsorte: 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon

Boden: Kies und kalkhaltiger Boden

Alkohol: 13 % Vol.

Lagerdauer: 3 - 5 Jahre

Restzucker: 1,9 g/l

Säure: 3,45 ‰

Serviertemperatur: 16 – 18 °C

Allergenhinweis: enthält Sulfite

EAN-Code Flasche: 3 148 592 007 940



Art.-Nr. 23529

Charakteristik: Harmonisch integrierte Tannine und saftig-süße Aromen von schwarzen Beeren, Kirschen und frischen Pflaumen, formen den Wein kraftvoll und konzentriert.

Passend zu: kräftigen Fleischgerichten wie Lamm oder Wild, typischer Casserol, reifem französischen Käse