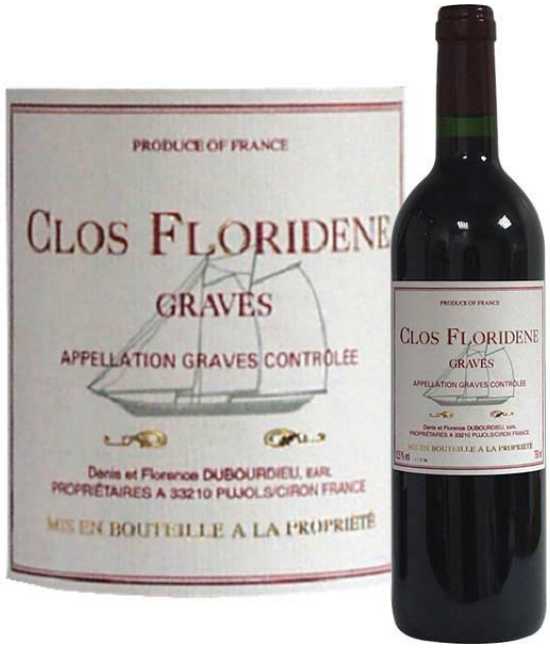
Clos Floridène, Graves Rouge, Denis Dubourdieu



De naam verwijst naar de voornamen van de stichters: Denis en Florence Dubourdieu. Dankzij opeenvolgende aankopen van percelen heeft het domein nu in totaal 40 hectare wijnstokken. Na 36 jaar hard werken door wijlen de decaan van de oenologische faculteit van Bordeaux is het domein nu wereldberoemd. De rode wijn van het Château is goed voor 40% van de productie en wordt, hoewel zijdeachtig, gemaakt met een meerderheid van 65% Cabernet Sauvignon.

Oorsprong: We zijn in Pujols-sur-Ciron, ten westen van de Garonne, vlakbij Barsac. Er is geen andere oorsprong dan het werk van één man die na verloop van tijd percelen afknabbelde en een château bouwde. Vanuit geologisch standpunt lijkt een groot deel van de wijngaard erg op de bodem van Barsac. Een dunne laag kleiachtig zand rijk aan ijzeroxide, bekend als het 'rode zand van Barsac', bedekt de kalkstenen ondergrond.

Druiven: 65 % cabernet sauvignon - 35 % merlot

Vinificatie: Gevinifieerd in roestvrijstalen vaten, met zachte extractie door middel van ponsen. Rijping gedurende 12 maanden in vaten.

Degustatie: Hij heeft een fruitig karakter dat geaccentueerd wordt door mooi geïntegreerde houttoesten. Een elegante wijn die heerlijk smaakt bij lamsvlees.

Bewaarpotentieel: 5-10 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Vlees en wild met fruit, zoals kwartel met druiven, lam met pruimen... of een eenvoudige lamsbout.

- Parelhoen met groene kool
- ...