

Château Damase

BORDEAUX SUPERIEUR



- 10 Ha auf der fallenden zum Fluss Isle Hanglage
- Nah von Fronsac, 5 km von Pomerol
- Kiesel- und Lehnhaltiger Boden mit einer Unterschicht aus Eisenortstein
- Regelmäßige Erdenpflege
- Sonneneinstrahlung: Süd-Hang

- 85% Merlot
- 10% Carmenère und 5% Petit Verdot (seit 2005)

- Traditionelle thermoregulierende Vergärung in Edelstahltanks Inox
- Mechanische Weinlese
- Kurzes und regelmäßiges Umwälzen
- 3-Wochen-Mazeration
- Ausbau in Tanks und in Eichenholzfässern

Robe: tiefes Rubinrot

In der Nase : Trüffel und Veilchen

Am Gaumen : sehr reifes Merlot, das die Geschmeidigkeit und die Abgerundetheit gibt. Carmenère verleiht das Geschmäck nach reifen Früchten und Kirschen.

Garde : hervorragend

Sehr guter Begleiter zu : dunklem Fleisch, Wild, Keule, würzigen Käsearten

Servieren : In der Raumtemperatur servieren



Goldmedaille Challenge International

2004



Silbermedaille in Brüssel

2003

Guide Hachette ★



Silbermedaille in Brüssel

2001



Goldmedaille Challenge International

2000

Silbermedaille in Brüssel



Goldmedaille Challenge International

1998



Goldmedaille in Paris

1997



Weingut Château Damase



Reife Merlot-Trauben



Weinberg mit dem Hügel Tertre de Fronsac



Aromen von Trüffeln



Veilchenaromen



Aromen von roten Beeren