

Bordeaux CHÂTEAU THIEULEY Réserve Francis Courselle

Rødvin – fra BORDEAUX

TØR

Terra Vitis & HVE3
Miljømærker



Sagt & skrevet:

• "... hvis du gerne vil have lidt eg i smagen, så skal du vælge Francis Courselle-udgaven."
Robert Parker's WINE ADVOCATE

• "... Réserve Francis Courselle-versionen har en større kompleksitet."
Stephen Brook, THE COMPLETE BORDEAUX

• "Dette gods skiller sig ud ved sin moderne tilgang til vinifikationen."
Jane Anson i THE WINE OPUS

• "Bordeauxvin for alle pengene!"
erobertparker.com

Tilføjer ristet eg til overflødheshornet af solbær, kirsebær, krydderier og cedertræ – dyb, medium-vægtig præstation, som let kunne gå for at være en klassificeret vin

Merlot (80%), Cabernet Sauvignon (10%) & Cabernet Franc (10%)
– lagret på egefade (50% nye fade).

Appellation: Bordeaux

Ejer: Familien Courselle

Ledelse: Marie og Sylvie Courselle – ansvarlig for henholdsvis produktion og salg

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

Vinmarker: 80 ha – hvoraf 5 ha anvendes til denne Réserve Francis Courselle

Beliggenhed: Lige vest for La Sauve-Majeure

Jordbund: Gruset og kiselholdig lerjord

Plantetæthed: 6.000 vinstokke pr. ha

Vinstokkenes gennemsnitsalder: 25 år

Markarbejde: Græsbevoksning mellem rækker for moderat vandstress, bladudtynding for bedre solesponering af druerne, grøn høst for bedste forhold mellem bladløv og drueklaser, ved nyplantning benyttes udelukkende kloner af vinbruget oprindelige vinstokke

Høstmetode: Maskinel ved fuld modenhed

Vinifikation: Temperaturkontrol, blid presning under kvælstof, gæring på rustfri stålтанке, brug af teknikken *pigeage* kompletteret med *remontage*, macerationen varer 14 - 21 dage

Lagring: Lagring i 12 måneder på egefade, hvoraf 50% er nye – egefadene roteres i OXOline system

Produktion: Omkring 40.000 flasker Réserve Francis Courselle årligt – aftappet på godset

✓ **Velegnet til rødt kød, lam samt fugle- og dyrevildt**

✓ **Bedst fra 2-3 år til mindst 10 år efter høst**

✓ **Nydes ved 15-18 °C**



Thieuley Réserve Francis Courselle er godsets topudgave, røde cuvée – med mere markant egefadslagring.

Château Thieuley er beliggende i smukke omgivelser i kommunen La Sauve-Majeure, hen ved 25 km sydøst for Bordeaux i vindistriktet Entre-Deux-Mers, området mellem floderne Dordogne og Garonne.

Godset, hvis historie går tilbage til 1880, har været i familien Courselles besiddelse siden 1950. I 1972 købte Francis Courselle sine brødre og søstres andel af Château Thieuley, og han har æren for, at ejendommens areal er mere end tredoblet, siden Courselle-familien kom til. Fra 2000 overtog døtrene Marie og Sylvie roret – begge er landbrugsingeniør og ønologer – og de anses for at være nogle af de mest dynamiske vindyrkere i Bordeaux i dag.

Vineriet er helt up-to-date – og Thieuley byder på hvide og røde vine af klasse!

Godset har med sine helt igennem miljøvenlige vinfremstillingsmetoder opnået de højeste, franske miljøcertificeringer *Terra Vitis* og *Haute Valeur Environnementale niveau 3*.

