

2003 CHÂTEAU DESMIRAIL MARGAUX

FRANKRIG, BORDEAUX, MARGAUX

Serveringstemperatur: 16-18°C.

Fremstilling

Hver vin er resultatet af årets arbejde i vinmarken. Druerne håndplukkes af et team på 60 og efter afstilkning, sorteres og presses druerne inden, de vinificeres plot for plot. Vinificeringen af hver mark for sig, lader forskellene mellem terroir og druetyper komme til udtryk i vinen på bedste vis. Der bruges to typer fade til vinifikationen: egetræ og rustfri stål. Egetræsfadene foretrækkes til de ældre plots. Der bruges traditionelle vinifikationsmetoder med rolig og blid udtrækning af saft og kraft, tilpasset hver druetype. Det altafgørende trin i skabelsen af hver årgang er selve blandingen, som foretages i november. Vinene lagres i fade i ca. et år. For Grand Vin varierer andelen af nye fade efter årgang, men det er aldrig mindre end 30%, der er nye. Ca. hver tredje måned omrøres vinen for at klare den, og efter et år laves den endelige blanding i træfade og klares med æggehvite. Aftapning sker på slottet ca. 20 måneder efter høsten.

Om Producenten

Desmirails bemærkelsesværdige bygninger blev opført i slutningen af det 19. århundrede og afspejler forskellige arkitektoniske stilarter. Navnet Desmirail har været forbundet med vinfremstilling i Médoc siden slutningen af det 17. århundrede. Slottet har haft flere ejere gennem tiden og ejes i dag af en søn til Lucien Lurton, som købte det i 1980. Sønnen, Denis, viderefører faderens arbejde og tilfører sit eget islæt med modernisering og udvikling.

