



## Chateau Hourbanon 2010

Filosofi:	Økologisk konversjon
Sertifisering:	AB
Druetyper:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Opprinnelse:	Bordeaux, Médoc

Lave avlinger fra tett beplantede vinmarker. Prefermentasjon i 3-15 dager. Fermentasjon i betongtanker. Skallkontakt i opptil fem uker etter gjæring. 18 måneders lagring på fat, hvorav 15-20 % ny eik. Kun 44 mg/l totalt sulfitt.

Varenummer:	8328601
Volum:	0,75 l



Chateau Hourbanon er en 13 ha familieeiendom i Prignac-en-Médoc som i dag drives av den hyggelige og omhyggelige Hugues Delayat. Ingenting hos Hourbanon overlates til tilfeldighetene, verken i vinmark eller kjeller. I kalkholdig leire er det plantet Cabernet Sauvignon, Merlot og Cabernet Franc i forholdet 65/30/5 med høy tetthet, 7800 planter per hektar. Høy plantetetthet gir mindre avling per plante og dermed mer smak i hver enkelt drue, men er også 30 % mer kostbart. Dette eksempelet er det beste bildet på Hugues kompromissløse natur.