



## Chapelle de Labrie

Produzent	Château Croix de Labrie
Land/Gebiet	Frankreich/Bordeaux
Appellation	Saint Émilion Grand Cru AC
Jahrgang	2014
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Merlot (90%), Cabernet Franc (10%)
Ausbau	14 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	1.9 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2024
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	3000 Flaschen
Preis CHF	42.00

Château Croix de Labrie ist eines der kleinsten Weingüter in der berühmten Appellation Saint-Émilion Grand Cru. Im Jahr 2012 verkauften Michel und Ghislaine Puzio-Lesage das Weingut an die heutigen Besitzer Axelle und Pierre Courdurié. Die 2,3 Hektaren Rebland von Croix de Labrie befinden sich in Badon (nahe bei Ch. Pavie), St. Supice (angrenzend an Ch. Valandraud) und Saint Christophe des Bardes rund um das eigene Weingut. Das durchschnittliche Alter der Rebstöcke wird mit 40 Jahren angegeben, wichtiger aber ist der Ertrag, der bei extrem tiefen 25 hl/ha liegt. Bei unserem letzten Besuch überzeugten uns die akribische Arbeitsweise von Axelle im Rebberg und die Sauberkeit im Keller. Auch in önologischer Hinsicht machen Axelle und Pierre alles richtig, werden sie doch von einem langjährigen Mitarbeiter aus dem Team von Michel Rolland betreut.

Nachdem die Bordeaux unsinnig teuer geworden sind, konzentriert sich die Suche auf kleine, aber feine Châteaux. Croix de Labrie ist so eine Trouvaille. Der Zweitwein Chapelle de Labrie ist ein ungemein saftiger, dichter Wein. So viel Fülle und Ausdruck ist in dieser Preisklasse in Saint-Émilion selten zu finden.