



GRAPELIFE

# SICHEL MARGAUX



Frankrijk - Bordeaux - Margaux

## PROEFNOTITIE

Diep granaatrode kleur. Geuren van zwarte bessen, bramen en eiken. Zet vol en krachtig in met elegante tannine.

## PRODUCENT

Maison Sichel

## DRUIVENSOORTEN

50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot

## SLUITING

Kurk

## CATEGORIE

Rood

## ALCOHOLPERCENTAGE

13%

## SMAAKPROFIEL

Zwarte bessen, bramen, eiken

## WIJN&SPIJS

Rood vlees, wild, oude kazen en rijke gerechten met gevogelte.

## VINIFICATIE

Na de handmatige oogst worden de druiven vergist bij 22 graden, waarbij 2x per dag het sap over de schillen wordt gepompt. Na de alcoholische fermentatie rijpt het sap met de schillen voor 2-3 weken bij 30 graden. Na de malolactische fermentatie rijpt de wijn voor 8 maanden op Frans eikenhouten fusten.

## ACHTERGROND INFO

Maison Sichel is een familiebedrijf gevestigd in Bordeaux sinds 1883. De familie is van oorsprong Duits, maar het bedrijf in Bordeaux werd opgericht door de Britse tak. Grootvader Allan kocht in 1938 met drie andere families Château Palmer in Margaux. De familie Sichel is nog steeds mede-eigenaar van dit inmiddels wereldberoemde château. In 1961 vestigde zijn zoon Peter Allan, de vader van de huidige directie, zich met vrouw Diana in de regio van Bordeaux door de koop van Château Angludet, eveneens in Margaux. Hij ontwikkelde het bedrijf verder in 1967 met de bouw van een winery, de Cave Bel Air, in het Entre-Deux-Mers gebied. Hier worden onder andere de wijnen als Les Hauts de Bel Air gevinifieerd.



GRAPELIFE