

# ROBIN

*Second Cru en 1874\**



## 2018 - Характеристики продукта

> ВИДЫ ВИНОГРАДА: 80% мерло, 10% каберне франк, 5% каберне совиньон, 5% мальбек

Переход на методы органического земледелия с 2020 года, механическая обработка почвы, отсутствие гербицидов, агроэкологическое хозяйство.

> ВЫСОТА: 90 метров / Belves de Castillon.

> ВЛАДЕЛЬЦЫ: Семьи Тьенпон и Хейманс.

> ВИНODEЛЫ: Жан и Флориан Тьенпон.

> ТЕРРУАР: глинистый известняк, на некоторых участках каменистые почвы, с содержанием грязевого железа и кремния.

> ОБРЕЗКА: Обрезка по Гюйо, одноплечая система, двуплечая система

> СБОР УРОЖАЯ: Ручной сбор, сортировка на участке и перед помещением в бочки.

> ВИНИФИКАЦИЯ: Естественная. Винификация мелких партий в терморегулируемых бетонных ёмкостях, мягкая экстракция. Выдержка в бочках из черешчатого дуба в течение 12-18 месяцев.

> МИЛЛЕЗИМ 2018 : 85% мерло, 10% каберне совиньон, 3% каберне франк, 2% мальбек.

Alc: 14% - PH 3.6.

В самом центре апелласьона Кастильон, на одной из самых высоких точек коммуны Бельвес находятся 14 гектаров виноградника Шато Робин. Этот знаменитый виноградник очень старый, он существует уже 200 лет. Семь участков в форме амфитеатра, обращенных на юго-восток, образуют этот виноградник на глинисто-известняковом терруаре, местами каменистом, с содержанием грязевого железа.

В 2018 году двоюродные братья Тьенпон-Хейманс купили заброшенное винодельческое хозяйство Робин. Они используют экологический подход к виноделию, соблюдая уважительное отношение к природе и биоразнообразию в целом.

*\*Second Cru en 1874 - Guide Ferret*



Вино 2018 года - прекрасный миллезим. После влажной и довольно жаркой весны лето выдалось сухим. Сбор урожая проводился с 4 по 7 октября вручную, виноград строго сортировался при солнечном свете. Виноград собирают полностью созревшим, за счет низкой урожайности на виноградниках сок ягод получается насыщенным и полным.

Ассамбляж производится на этапе начала брожения, используется большая доля Мерло, который привносит фруктовые и бархатистые ноты, а Каберне и Мальбек дополняют баланс, привнося изысканность и сложность. Выдержка осуществлялась в бочках из черешчатого дуба, розлив был произведен 6 мая 2020 года.

Вы сможете продегустировать первые бутылки начиная с 2021 года, а затем хранить это вино как минимум пятнадцать лет.