

# Château La Bienfaisance



---

SAINT-EMILION, BORDEAUX, FRANKRIJK  
Grand Cru

---

**Millésime** 2008

**Domein:** Château La Bienfaisance

Château La Bienfaisance, 16 ha groot, ligt in het stadje Saint-Christophe des Bardes, aan de rand van Saint-Emilion. Door de grote variëteit aan grondsoorten in deze regio, produceert het domein krachtige en elegante wijnen met grote finesse. De belangrijkste percelen bevinden zich op het bekende plateau van Saint-Emilion (klei en kalk) en op de hellingen (klei en zand) in het verlengde ervan. Château La Bienfaisance wordt geleid door Didier Peytour, bijgestaan door de topoenoloog STEPHANE DERENONCOURT.

**Oppervlakte:** 16 ha

**Druivensoorten:** 85% Merlot  
15% Cabernet Franc

**Bodem:** hellingen van klei

**Gemiddelde leeftijd  
van de beplanting:** 30 jaar

**Rijping:**

Gedurende 12 à 16 maanden op eikenhouten vaten waarvan 30% nieuw.

**Degustatie notities:**

Diep, paars-rode kleur. Neus van rood fruit. Rijke wijn, zacht en soepel in de mond. Mooie lange afdronk met elegante houttoets.

**Alcoholgehalte:**

**Beschikbare volumes:** 0,75L

**Verpakking:** CC12

# Château La Bienfaisance



---

## SAINT-EMILION, BORDEAUX, FRANKRIJK

### Grand Cru

---

**Millésime** 2008

**Domaine:** Château La Bienfaisance

Château La Bienfaisance, 16 hectares, se situe sur la commune de Saint-Christophe des Bardes, aux portes de Saint-Émilion. La variété de sols permet d'obtenir des cuvées aux qualités complémentaires de puissance, de finesse et d'élégance. Les principales parcelles sont établies sur le fameux plateau argilo-calcaire de Saint-Émilion et sur le coteau argilo-sableux qui le prolonge. La vinification est conduite par Didier Peytour, le maître de chai du Château et par STEPHANE DERENONCOURT, le vigneron-conseil Saint-Émilionais de grande réputation.

**Superficie:** 16 ha

**Cépages:** 85% Merlot  
15% Cabernet Franc

**Sol:** coteaux d'argiles

**Âge Moyen des vignes:** 30 ans

**Elevage:** Pendant 12 à 16 mois en barriques dont 30% barriques neuves.

**Notes de dégustation:**

Robe rouge, pourpre profonde. Nez de fruits rouges. Bouche onctueuse et souple, généreuse. Finale longue soutenu par un boisé élégant.

**Taux d'alcool:**

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC12