



Quatre de novembre, 5-2º - D5

Polígono C´an Valero

07011 Palma de Mallorca

T. 971 40 38 68

islavinos@islavinos.es



Château Le Pin 2010

PAÍS: FRANCIA

REGIÓN: POMEROL

D.O: APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE

AÑADA: 2010

VARIEDAD: MERLOT

Descripción

Le Pin es uno de los vinos más caros de Burdeos, así como uno de los vinos más caros del mundo, a pesar de que no está clasificado e hizo su debut en 1979. Desde 1924, **Château Le Pin** había sido propiedad de la familia Laubie. Las uvas se vendían o se mezclaban para producir vinos mediocres de Pomerol hasta 1978. Eso cambió en 1979, cuando la conocida familia Thienpont, encabezada por León Thienpont, el padre de Alexandre Thienpont, compró la propiedad de 2 hectáreas por un millón de francos franceses. En esos días, eso era mucho dinero. En el momento de la venta, las bodegas Le Pin estaban en mal estado. La bodega era nada más que un cobertizo que había sido utilizado para almacenar herramientas de jardinería. La casa estaba ruinas y necesitaba reformas. Alexandre Thienpont fijó su residencia en la finca después de que contrajera matrimonio, y vivió allí durante un período de tiempo. Al principio, estaba pensado que los viñedos de Chateau Le Pin pasaran a formar parte de Vieux Chateau Certan. Pero esa idea rápidamente se desvaneció y nació Château Le Pin. La primera cosecha de Le Pin vendió por la friolera de 100 francos franceses por botella. El precio era mucho más bajo que el de Vieux Chateau Certan en ese momento. Sin embargo, las cosas cambiaron rápidamente después de que Robert Parker se deshiciera en elogios para el vino de la vendimia de 1982 de Le Pin. A

partir de ese momento, Le Pin se convirtió en un vino tanto o más caro que la mayoría de premier cru de Burdeos. Le Pin tomó su nombre del pino solitario situado cerca de la bodega. La bodega y el château eran, hasta hace poco, más bien humildes para una propiedad acorde con el prestigio de su vino. Sin embargo, a partir de 2010, Jacques Theinpont comenzó la construcción de una nueva bodega y nuevo château que terminó en 2012.

Características

Denominación: Appellation Pomerol Contrôlée

Graduación: 12,5

Presentación: 75 cl.

Producción: 3.500 botellas

Edad del Vinedo: 35

Superficie del Vinedo: 6

Densidad de plantacion: 6.000

Tipo de Suelo: Arcilla, grava y arena

Fermentación: En cubas de acero inoxidable, a temperatura controlada

Tipo de barrica: Roble francés 100% nueva

Temperatura de servicio: 16-18°C

Tipo de cierre: Corcho

Notas de Cata

Le Pin 2010 llena el ambiente con aromas especiados de roble, especias, cítricos exóticos, humo, ciruelas, hinojo y flores frescas. El vino empapa el paladar con texturas sedosas, aterciopeladas entrelazadas y olas de licor de ciruela sabrosa, madura y dulce, y corteza de naranja. Largo final sin fisuras.