

Domein**Sirius**

Tegenwoordig weet iedereen dat de bekende topbordeaux duur zijn. Toch kan men na wat speurwerk in de streek nog echte schatten vinden, tussen de kleinere appellatie's. Sirius, de helderste ster vormt hier op aarde een lichtpunt binnen de Bordeaux wijnen. Deze wijn afkomstig van de Familie Sichel (tevens eigenaar van Chateau Angludet – Margaux) is een selectie van de beste zorgvuldig uitgekozen druiven.

Vinificatie

Machinale oogst bij optimale rijpheid. Sémillon wordt onmiddellijk gesperst, de Sauvignon laat men macereren. Alles voor de fermentatie gebeurt onder inert gas. Na zuivering van de most volgt een aparte vinificatie. De fermentatie vindt plaats in deels inoxen (80%) en deels houten vaten (20%), met regelmatige batonnage. Proeven bepaalt wanneer de gistresten verwijderd worden. De assemblage in cuves en koude stabilisatie gaat de botteling vooraf.

Smaak

Deze Sirius heeft een zuivere gele kleur met groene tinten en een uitzonderlijke neus met aroma's van grapefruit, lychee en roos. Opmerkelijk krachtige smaken met de frisheid van de Sauvignon- en de rijkdom van de Semillon-druiven, in balans met toetsen van citroen, witte bloemen en vanille. Een lange, smeugige en frisse afdronk.

Gerechten

Buffelmozzarella | Vis - Zalm | Vis - forel | Mosselen - witte wijn

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Sauvignon blanc (55%), Sémillon (45%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 6-8 °C

Smaakprofiel: Aromatisch fris

