Wijnfiche

Sirius Bordeaux Sec Frankrijk (BORDEAUX) —

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 is volledig op nieuwe eiken vaten, met een rustperiode op zijn gistresten van enkele weken, met driemaal per week batonnage. Proeven bepaalt wanneer de gistresten verwijderd worden. De wijn blijft dan nog 3 maanden op zijn gistresten op vat, met regelmatige batonnage voor extra rijkheid en complexiteit. De wijn rijpt dus in totaal gedurende vijf maanden sur lie. De assemblage in cuves en koude stabilisatie gaat de botteling vooraf.

Smaak

De witte Sirius bezit een mooie helder gele kleur. Een frisse neus van exotisch fruit en witte bloemen wordt mooi verweven met wat mineraliteit, met toetsen van geroosterd brood. De Sémillon druif zorgt voor de rijkheid in de mond, geconcentreerd en evenwichtig. In de finale zorgt de frisheid van de Sauvignon druif voor een heerlijke afronding.

Gerechten

Buffelmozarella, Vis - Zalm, Vis - forel, Mosselen - witte wijn

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Sauvignon blanc (50%), Sémillon (50%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 3-5"

Serveertemperatuur: 8°C

