Wijnfiche

Château Guiraud - 1er G.C.C. - 37,5 cl | Sauternes | BIO Frankrijk (LIKOREUS FRANKRIJK) — 2015

Vinificatie

Het terroir bestaat voor 80% uit zand en 20% klei met een ondergrond van zand, kalksteen en fossiele afzettingen. De oogst vond plaats tussen 20 september en 2 november waarbij meermaals door de wijngaard werd gegaan. Hierbij werden enkel de beste, gebotrytiseerde druiven weerhouden. Fermentatie gedurende 3 tot 6 weken in eikenhouten vaten (waarvan 90% nieuw). Tot slot rijpt de wijn rustig verder gedurende een periode van 18 tot 24 maand afhankelijk van de vintage. Totale productie van 120.000 flessen.

Smaak

Deze vintage is buitengewoon. Met een prachtige opbrengst, hebben we een krachtige wijn, zeer aromatisch, met een perfecte alcohol-suiker-zuurgraad balans en een indrukwekkende zuiverheid van de botrytis. De 2010 vintage valt wat frisser uit vanwege de eerder koude temperaturen in de maanden augustus en september. In de mond vinden we meidoorn, vers fruit een vleugje menthol.

Gerechten

Desserten | Foie gras | Kaas - Gorgonzola

Algemene info

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Sauvignon blanc, Sémillon
Teeltwijze: Traditioneel
Serveertemperatuur: 8-10 °C
Smaakprofiel: Zoet