Wijnfiche

Château Crabitey Blanc | Graves France (GRAVES) — 2023

Domaine

Ch. Crabitey

Château Crabitey ligt 35 kilometer ten zuiden van Bordeaux. Dit domein behoorde in 1982 toe aan een religieuze congregatie. De zusters investeerden in het Château en zorgden ervoor dat het algemene bekendheid kreeg. In 1985 deden ze beroep op Jean-Ralph de Butler die hun leerde te professionaliseren en te moderniseren. De zusters verlieten het domein in 1992. Sinds 1999 beheert Arnaud de Butler het domein onder het waakzame oog van zijn vader. In 2001 bouwden ze een nieuwe productiekelder. Ze hebben een domein van 27 ha waarvan 2 ha voor witte wijn.

Vinification

Égrappage de la vendange, macération à froid et fermentation en cuves inox. La température de fermentation se situe entre 25 et 28 °C et dure environ 20 jours, macération pelliculaire comprise. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en fûts de chêne français (dont un tiers de fûts neufs). Mis en bouteille sans filtration. Certification vegan.

Dégustation

Le vin présente une robe jaune doré aux reflets verdoyants. C'est un magnifique vin minéral, doté d'une acidité vive et croquante. Il dévoile des arômes d'agrumes, de fleurs blanches, de menthe et de gingembre. À la fois rond et souple en bouche, il est enveloppé de notes boisées savoureuses mais délicates.

Mets adaptées

Poisson | Asperges | Huïtres - grillés | Crustacés | Salade au chèvre chaud

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Sauvignon blanc (80%), Sémillon (20%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): +3-5
Servir à: 8-10 °C
Profil de goût: Aromatique frais

