

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

Ontristen van de oogst, koude maceratie en fermentatie in roestvrij staal. De vergistingstemperatuur ligt tussen 25 - 28 °C en duurt samen met het schilcontact ongeveer 20 dagen. De wijn rijpt 12 maanden op Franse eikenhouten vaten (waarvan 1/3de nieuw). Gebotteld zonder filtratie. Vegan certificatie.

Dégustation

Een zuivere, diepe kleur die schommelt tussen robijn- en granaatrood. Een uitgebreid bouquet trekt de aandacht met geuren van rijp fruit, toast en balsamico. De wijn is mooi vol, gebalanceerd en wordt ondersteund door tannine met een fijne structuur.

Mets adaptées

Gibier - Lapin | vlees - filet pur | Barbecue | Pigeon | Boeuf Bourignon

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Merlot, Cabernet Sauvignon

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 18 °C

Profil de goût: Souple et juteux

