Wijnfiche

Sichel - Sauternes 37,5 cl | Sauternes France (LIKOREUS FRANKRIJK) — 2022

Domaine

Sichel

Maison Sichel werd opgericht in 1883 en is sindsdien steeds in familiale handen gebleven. Vandaag is het reeds de zesde generatie die aan het roer staat van dit bedrijf. Het was Peter A. Sichel die in 1961 het huis vestigde in Bordeaux en langzaam maar zeker internationale faam verwierf. Vandaag zijn Allan, Charles, James, Benjamin en David die het werk van hun voorouders voortzetten, en dit elk met hun eigen specialiteit. Geheel in hun filosofie staan kwaliteit en terroir steeds centraal.

Vinification

Les vendanges manuelles se déroulent en différentes phases, en fonction de la maturité des raisins. Chaque fois que les vendangeurs passent dans le vignoble, ils ne sélectionnent que les raisins trop mûrs contenant le maximum de sucres. Les raisins sont ensuite pressés et fermentés dans des fûts en acier inoxydable à une température maximale de 22 degrés. Une fois que le taux de sucre résiduel a atteint 70 à 80 g / L, la fermentation est arrêtée par addition de sulfite et abaissement de la température. Enfin, le vin est vieilli pendant 10 à 12 mois.

Dégustation

On remarque une couleur jaune foncé, presque dorée dans le verre. Au nez, des notes florales claires et des fruits confits. La bouche nous donne du miel, de l'abricot et de la brioche.

Mets adaptées

Noix | Fraises

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Sémillon (80%), Sauvignon blanc (20%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 8-10 °C
Profil de goût: Demi

