

Domaine

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.

Vinification

Les raisins sont vendangés à la machine à l'optimum de maturité. A réception, les sémillons sont délicatement pressés à l'aide d'un presseur pneumatique. Afin de favoriser l'extraction des composés aromatiques contenus dans les pellicules des Sauvignons, ces derniers sont mis en cuve de macération pelliculaire pré-fermentaire pendant 12 à 24 h avant d'être également pressés. Toutes les opérations préfermentaires se font sous gaz carbonique afin de protéger les raisins et les moûts de l'oxydation. Le jus de raisin ainsi obtenus sont débourbés à froid pour les clarifier et sont descendus pour partie en barriques neuves (20%) et pour le solde en cuve inox pour débiter la fermentation alcoolique. Une fois celle-ci achevée, les vins sont élevés pendant 2 à 3 mois sur leurs lies fines et bâtonnés régulièrement pour favoriser ainsi l'extraction des composés désirables contenus dans ces lies. Une fois que la complexité et la richesse souhaitées sont obtenues, les vins sont soutirés. Débute alors les dégustations par l'équipe des œnologues pour élaborer le meilleur assemblage et tirer profit des qualités de chaque lot sélectionné. Avant la mise en bouteille le vin est collé à la bentonite et simplement filtré pour assurer une parfaite brillance

Dégustation

Ce Sirius Blanc 2023 présente une robe jaune clair aux reflets verts. Le Sauvignon séduit le nez par ses notes minérales et ses parfums de fleurs blanches et de fruits exotiques. Après agitation, des nuances plus boisées et vanillées confèrent à cette bouteille beaucoup de richesse et de complexité. Tout aussi charmeur, le palais offre un remarquable équilibre entre fraîcheur, apportée par le Sémillon, et persistance aromatique sur des notes très légèrement toastées. Finale persistante et minérale, assurément un grand vin blanc de Bordeaux. A

Mets adaptées

Mozarella | Moules | Truite | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Sauvignon blanc (62%), Sémillon (38%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Aromatique frais

