

Sigva

Castelnau de Suduiraut (375 ml)

Artikelnummer: 3690

Ursprung: Bordeaux, AOP Sauternes

Druva: 90% Sémillon, 10% Sauvignon blanc

Årgång: 2023

Volym: 375 ml

Förpackning: Glasflaska med naturkork

Kategori: Dessertvin



Smakbeskrivning:

Gul färg med doft av aprikos, saffran samt inslag av fat, honung och ananas. Smaken är söt med inslag av saffran, honung, ananas, aprikos och mandel. Visst inslag av fat finns också.

Skörd/Vinifikation:

Handskörd från de 29 år gamla vinstockarna. Man använder sig av "green harvest" som begränsar skörden för att skapa bättre koncentration i de druvor som används. Jäsning under 1 månad i ekfat i en temperatur av 20-25 grader. Ingen maceration eller malolaktisk jäsning. Vinet fick mogna i franska (Alléce och Nièvre), 225 liters, mediumrostade ekfat, under 18 månader.

Restsötma 120 g/l.

Passar till:

Passar utmärkt till desserter med äpple och mandelmassa, till Foie gras, til lagrad getost och grönmögelost.

Information om producent:

Historien om Château Suduiraut sträcker sig ända tillbaka till mitten av 1500-talet då Leonard de Suduiraut gifter sig med Nicole d'Allard. Vid den tiden ägde hon den mark som idag tillhör slottet. Senare skulle deras sonson tillmammans med André Le Nôtre skapa ett av de vackraste slotten i Bordeaux. Le Nôtre designade även Ludvig den XIV:s (solkungen) pampiga slott. Under slutet av 1800- talet och en bit in på 1900-talet producerade Château Suduiraut vin av mycket hög klass, och fick flera utmärkelser. 1855 blev Château Suduiraut klassat i Premier Cru och i mitten av 1900-talet ansågs slottet som ett av de bästa i Sauternes. Idag tillhör Chateau Suduirat AXA Millésimes som driver slottet. Pierre Pascaud har idag det totala ansvaret, och får hjälp av Christian Seely och Pierre Montégut som även är vinmakare.