

Château du Mayne, Bordeaux, Sauternes, 2020

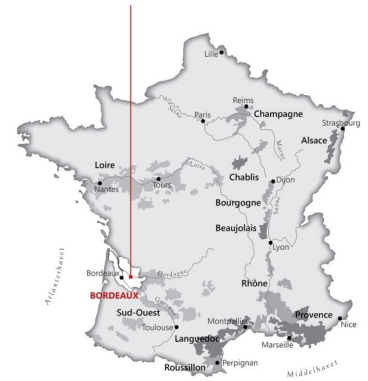
Sauternes

Sauternes er et lille distrikt der ligger 25 kilometer syd for Bordeaux. Hemmeligheden bag Sauternes er mikro-klimaet, hvor koldt vand fra Ciron flyder ud i den varmere Garonde-flod. Resultatet er at der skabes tåge som lægger sig på druerne, og skaber grobund botrytis også kaldet den ædle råddenskab. Botrytis er en lille skimmelsvamp, der angriber druen, prikkes hul på drueskindet og suger væske ud af druen. Dette resulterer i druer med højere koncentration og mere sukker. Netop dette er med til at lave de søde Sauternes-vine.

Vinen

Château Du Mayne har været ejet af Reglat-familien gennem flere generationer. Slottet drives i dag af Bernard og Guillaume Regalt, som har gjort en stor indsats i vinmarkerne med hensyn til grøn høst, mindre brug af gødning etc. Slottets marker ligger oppe ved de klassificerede slotte Château de Malle og la Tour Blanche. Ejendommen er på 7 ha. og er beplantet med 80 % Semilion, 10 % Sauvignon Blanc og 10 % Muscadelle. Vinstokkene har en gennemsnitsalder på 45 år og den årlige produktion er på 15.000 flasker. Høsten sker manuelt og det er her den første sortering af druerne finder sted - inden pressningen, foretages en yderligere sortering. Efter endt gæring lagres vinen i 500 liter store fade inden aftapningen. Château Du Mayne er en typisk Sauternes, dyb ravgul farve, en rigt nuanceret bouquet af nødder, honning og abrikos der også går igen i smagen, hvor der en fin frugtsyre giver vinen en god balance.

Vinifikation:	18 måneders fadlagring.
Smagenoter:	Elegant sød vin med smag af honning, citrus og nødder.
Anbefales til:	Dessert, Ost



Fakta

Varenr.:	1024445
Område:	Frankrig, Bordeaux, Sauternes
Drue:	85% Semilion & 15% Sauvignon Blanc
Alkohol:	13.5 %
Kategori:	Kraftig og intens