

2018 CHÂTEAU DU HAUT PICK SAUTERNES

FRANKRIG, BORDEAUX, SAUTERNES



Fyldig, sødmefyldt og velbalanceret

Vinen har en indbydende og smuk gylden farve. Den fine og komplekse duft er præget af blomster og krydderier og afslører noter af kandiserede, eksotiske frugter og hvide blomster. Smagen byder på mango, ristede hasselnødder og akaciehonning. En fyldig og vel-balanceret vin med god længde i eftersmagen.

Serveres som aperitif med lidt foie gras eller til andebryst stegt med lidt honning. Vinen er desuden perfekt til skimmeloste som f.eks. Roquefort, men kan også nydes til andre desserter som f.eks. en cheesecake.

Lagringspotentiale: op til 10 år. Serveringstemperatur: 12-14°C.

KARAKTER Tør ●●●●●●●●●● Sød
FYLDE Let ●●●●●●●●●● Kraftig

Fremstilling

Druerne er høstet fra vinstokke, der er mellem 37 og 40 år gamle, og som vokser i sand- og grusholdig jord. Der høstes ad flere omgange efterhånden som den ædle råd udvikles. Efter høsten presses druerne i en pneumatisk presse for at sikre en fin og gradvis udtrækning af mosten. Gæring sker i temperaturstyrede tanke af rustfrit stål og efter 16 måneder på franske egetræsfade, tappes vinen på flasker.

Om Producenten

Château Bastor Lamontagne ligger i Preignac i Gironde. Floden Ciron bugter sig afsted kun få kilometer fra ejendommen og giver gode betingelser for dannelse af tåge i de tidlige morgentimer, som er essentiel for udviklingen af botrytis cinerea. Kun tre ejendomme i Sauternes er økologisk certificeret og med certificeringen i hus i 2016, er Château Bastor Lamontagne en af dem.

92 point

Flaskehalsen



VinAvisen



Alt om vin