

## SAUTERNES Château Liot

In het wereldvermaarde 'Sauternes'-gebied worden zoete witte wijnen gemaakt die buiten alle concurrentie staan. Dit komt door de zogenaamde 'edele rotting' ('pourriture noble' klinkt het in het frans veel mooier). Dit natuurfenomeen doet zich voor doordat in dit gebied een speciaal microklimaat met nevelige ochtenden en zonnige namiddagen, een perfecte leefomgeving vormt voor de bacterie met de prachtige naam 'Botrytis Cinerea'. Een schimmel bedekt de druif waardoor deze veel vocht verliest en tenslotte uitdroogt zodat een veel hoger suikergehalte bekomen wordt. Natuurlijk wordt het rendement per hectare hierdoor heel laag, men haalt uit een druivetrok amper de helft of nog minder sap dan normaal. Minder sap betekent minder wijn en dat is een van de redenen dat een echte 'Sauternes' nooit goedkoop kan zijn (spijtig genoeg). Een tweede reden is het feit dat niet alle trossen tegelijk door de schimmel worden aangetast en men dus met de hand en in drie tot vier keer moet plukken! Deze 'Château Liot' mag zonder probleem 15 jaar en langer rijpen, voor een goed wijnjaar dan toch, want niet elk jaar lukt de 'edele rotting'. U kan deze delicatess eveneens, als u niet van het geduldige type bent, vanaf zijn derde à vierde jaar al drinken bij ganzelever (Foie Gras) of Roquefort. Ook desserts zoals fruit, sorbets of amandelen en noten zijn prima te combineren. Schenken op 7 à 8 graden Celsius, iets frisser dan droge witte wijn dus. Zeer speciaal in geur en smaak!

<b>Artikelnummer:</b>	371G
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Bordeaux
<b>Appelatie:</b>	AC Sauternes
<b>Druivensoort:</b>	Sauvignon Blanc Sémillon Muscadelle
<b>Alcohol:</b>	14%
<b>Rijping op vaten:</b>	18 maand

## SAUTERNES Château Liot

Le pays de Sauternes, mondialement connu, produit des vins blancs liquoreux hors concurrence. Ce vin est obtenu au moyen de ce que l'on appelle la pourriture noble. A la base de ce phénomène naturel, le microclimat spécial de la région, alternant matinées brumeuses et après-midi ensoleillées, qui constitue un milieu de vie parfait pour cette bactérie au nom éloquent, le 'Botrytis Cinerea'. Il s'agit d'un champignon qui recouvre le raisin, lui faisant perdre une bonne partie de son humidité, pour finalement l'assécher, de manière à obtenir une teneur en sucre bien plus importante. Bien entendu, le rendement à l'hectare est très bas. Une grappe de raisin donne une quantité de jus inférieure de moitié, ou plus encore, à la normale. Moins de jus signifie également moins de vin. Voici pourquoi un véritable 'sauternes' ne peut jamais s'acquérir à bon prix (bien malheureusement). Autre motif de ce prix élevé, le fait que les grappes ne sont pas toutes atteintes en même temps par le champignon et qu'il faille dès lors cueillir le raisin à la main trois, quatre fois ! Ce 'Château Liot' se garde sans problème 15 ans et plus, du moins lorsqu'il s'agit d'un bon millésime, car la pourriture noble ne réussit pas chaque année. Vous pouvez, si vous le souhaitez, déguster ce nectar dès à présent en accompagnement de foie gras ou de Roquefort. Mais il s'associe tout aussi parfaitement à des fruits, des sorbets, des amandes et des noix. Servir à 7-8 degrés Celsius, c.-à-d. un peu plus frais qu'un vin blanc sec. Ce vin vous surprendra par sa bouche et son parfum !

<b>N°:</b>	371G
<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Appellation:</b>	AC Sauternes
<b>Cépage:</b>	Sauvignon Blanc Sémillon Muscadelle
<b>Alcohol:</b>	14%
<b>Vieillessement en fûts:</b>	18 mois