BORDEAUX BLANC 'Le G de Château Guiraud'

Dit is de droge witte wijn van het vermaarde `Château Guiraud', de 1e Grand CruClassé van Sauternes. Het is een volledig biologisch gemaakte wijn en daarmee mag Château Guiraud zich de allereerste 1e Grand Cru Classé noemen die het officiële AB (Agriculture Biologique) heeft verkregen. Deze droge witte `G de Guiraud' is gemaakt met 50% Sauvignon Blanc en 50% Sémillon die groeien op een zandhoudende kiezelbodem. Alle druiven worden met de hand geplukt in 1 of 2 keer en gisten daarna op 1 jaar oude eiken vaten. Na die 15 dagen durende gisting blijven ze nog ongeveer 9 maanden op vat liggen alvorens te worden gebotteld. Het resultaat is een mooie, geconcentreerde en mondvullende witte Bordeaux die rond en fris smaakt. U drinkt hem best tussen nu en zijn 5e jaar bij garnalen, mosselen, Sint-Jakobsschelpen, vissoufflé, vis in romige sausen en andere gerechten van zoet- en zoutwatervis. Schenk deze uitmuntende witte Bordeaux op 10 à 11 graden. Een absolute aanrader!

Artikelnummer:	931J
Land:	Frankrijk
Regio:	Bordeaux
Appelatie:	AC Bordeaux Blanc Sec
Druivensoort:	Sauvignon Blanc Sémillon
Alcohol:	12%
Rijping op vaten:	12 maand

BORDEAUX BLANC 'Le G de Château Guiraud'

Voici le blanc sec du célèbre Château Guiraud, Premier Grand Cru Classé de Sauternes. De plus, comme le vin a été élaboré selon les principes de la culture biologique, le Château Guiraud peut se vanter d'être le tout premier 1er Grand Cru Classé à avoir obtenu le certificat officiel AB (Agriculture Biologique). Le domaine, vieux de plusieurs siècles, a été acquis en 2006 par trois vignerons (Olivier Bernard du Domaine de Chevalier, Stephan Von Neipperg du Château Canon La Gaffelière et Xavier Planty) et un industriel (Robert Peugeot de la marque automobile du même nom). Inutile de dire que ces messieurs ont procédé à d'importantes améliorations et de nombreux investissements en vue de rehausser encore la qualité des vins de ce magnifique domaine. Le respect de la nature occupe une place centrale dans la politique du domaine, d'où le choix de l'agriculture biologique intégrale. Ce blanc sec, le G de Guiraud, est issu de 50% de sauvignon blanc et de 50% de sémillon provenant de sols composés de graves sableuses. Les raisins récoltés à la main en un ou si nécessaire deux passages, fermentent en barriques d'un vin. Après la fermentation, qui dure 15 jours, le vin est élevé pendant environ neuf mois sur fût avant d'être mis en bouteille. Et le résultat est là : un splendide bordeaux blanc ample et concentré, dévoilant une belle rondeur et une agréable fraîcheur, tout en finesse. A servir de préférence jusque son 5ième année sur des crevettes, des moules, des coquilles Saint-Jacques, un soufflé au poisson, du poisson en sauce crémeuse et d'autres plats de poisson de mer ou de poisson d'eau douce. Dégustez ce merveilleux bordeaux blanc à 10-11 degrés. Vous m'en direz des nouvelles !

N°:	931J
Pays:	France
Région:	Bordeaux
Appelation:	AC Bordeaux Blanc Sec
Cépage:	Sauvignon Blanc Sémillon
Alcohol:	12%
Vieillissement en fûts:	12 mois

www.magnuswijnen.be