

2010 CHÂTEAU RASPIDE SAUTERNES

FRANKRIG, BORDEAUX, SAUTERNES



Frugtig og sød

Vinen har en smuk gylden farve. En duft af abrikos og fersken blandes med noter af honning. I munden opleves vinen blød og fyldig med en behagelig frugtig friskhed af eksotiske frugter som abrikos.

Serveres som en aperitif med lidt foie gras eller til grillet kylling og svampe. Vinen er desuden perfekt til skimmeloste som f.eks. Roquefort, men kan også nydes til andre desserter som f.eks. æbletærte. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER Tør ●●●●●●●● Sød

FYLDE Let ●●●●●●●● Kraftig

Fremstilling

Ch. Raspide Sauternes er lavet på 98% Semillon- og 2% Sauvignon-druer. Vinstokkene vokser i stenet og lerholdig jord og har en gennemsnitsalder på 40 år. Når druerne er klar, plukkes de i hånden og transporteres til vineriet. Her vinificeres de på traditionel vis med gæring ved lav temperatur, efter mosten er faldet til ro.

Om Producenten

Château Raspide ligger i Barsac-kommunen, tæt ved Sauternes, 40 km syd for Bordeaux på den venstre bred af Garonnefloden. Ejendommen blev købt af den nuværende ejers bedstefar tidligt i det 20. århundrede.

Klimaet i Barsacområdet er yderst velegnet til at opnå den perfekte udvikling af Botrytis Cinerea-svampen, som er kendetegnet for vinene fra Barsac og Sauternes. Botrytis udtørre druerne og giver en høj koncentration af sukker og smag i druerne. Barsac ligger, hvor Ciron- og Garonnefloden løber sammen. Klimaet her giver rigtig gode vækstbetingelser for svampen med den fugtige morgenluft og de varme, tørre eftermiddage, som udtørre druerne gradvist uge efter uge.