

2018 CHÂTEAU QUEYRET-POUILLAC BLANC ENTRE-DEUX-MERS

FRANKRIG, BORDEAUX, ENTRE-DEUX-MERS



Frugtig, intens og liflig med god struktur

Vinen er lys i farven med gyldne strejf. Duften er frugtig, intens og udtryksfuld. I munden opleves vinen struktureret og liflig med sin eksplosion af eksotisk frugt, som ananas. Eftersmagen er ligeledes liflig, frisk og vedvarende.

Nyd f.eks. vinen til skaldyr, fisk eller gedeost. Serveringstemperatur: 8-10°C.

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

Fremstilling

Entre-Deux-Mers fra Château Queyret-Pouillac er lavet på lige dele Sauvignon Blanc og Semillon. Vinstokkene har en gennemsnitsalder på 20 år og vokser i lerholdig jord. Druerne høstes ved optimal modenhed og efter presning, koldbehandles mosten, hvorefter bundfaldet skilles fra. Mosten gærer ved omkring 14 C og bliver herefter varmereguleret ved omkring 18 C for at få en lang gæringsproces, som er med til at bevare smagen. Efter den alkoholiske gæring, omrøres vinen to til tre gange om ugen for at tilføre smag og kompleksitet. Efter en måned blandes vinen og klargøres til aftapning og salg.

Om Producenten

Château Queyret-Pouillac ligger i kommunen Saint-Antoine-de-Queyret i Bordeaux-distriktet Entre-deux-Mers, 12 km sydøst for byen Castillon-la-Bataille. Entre-deux-Mers (mellem to have) har fået navn efter sin beliggenhed mellem de to store Bordeaux-floder, Dordogne og Garonne, som løber sammen i den tragtformede munding Gironde mod Atlanterhavet.

Jordbundsforholdene i distriktet afslører, at området dels består af hævet havbund, dels af aflejringer fra floderne. Château Queyret-Pouillac har fået sit navn efter den korsridderorden, som i det 13. århundrede blev grundlagt i nærheden. Slottets jorder dækker et areal på 62 ha, hvoraf 48 ha er beplantet med røde druesorter, mens de resterende 14 ha er beplantet med Sauvignon Blanc, Sémillon og Muscadelle. Den ler- og kalkholdige jord er beplantet med følgende druesorter: 60% Merlot, 20% Cabernet-Sauvignon og 20% Cabernet-Franc.