

2017 Sauternes 1er Cru Classé 1/2

Château Coutet

Château Coutet

Château Coutet – Barsac har hjemme i Barsac og blev placeret som 1. Cru Classé i 1855-klassifikationen for de søde vine fra Sauternes og Barsac. Baly-familien har ejet ejendommen siden 1977. Markerne ligger samlet omkring slottet på kalk- og lerholdig jord og er beplantet med Sémillon, Sauvignon Blanc og Muscadelle. Høsten foregår i flere manuelle omgange, og den søde vin bygger på botrytis. Coutets tydelige kendetegn er friskheden, der holder sødmen rank. Huset laver også tør hvidvin under Bordeaux-appellationen.

Bordeaux

Bordeaux ligger i det sydvestlige Frankrig omkring Garonne, Dordogne og Gironde-estuariet. Floderne deler vinlandet i venstre bred, højre bred og området mellem dem, mens grus, ler, kalk og sand er med til at afgøre, hvilke druer der trives hvor. Rødvin fylder mest og er ofte baseret på blandinger af Merlot, Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc. Regionen laver også tørre og søde hvidvine, rosé, claret og Crémant de Bordeaux. Cabernet Sauvignon står ofte stærkest på venstre bred, mens Merlot typisk fylder mere omkring Saint-Émilion og Pomerol.

Vinen

En koncentreret og intens sød hvidvin med stor fylde og en klar balance mellem sødme og syre. Sammensætningen af Sémillon, Sauvignon Blanc og Muscadelle giver et klassisk, struktureret udtryk, hvor den rige mundfylde ikke bliver tung. Stilen er opulent og kompleks, men holdt på plads af friskhed og renhed i frugten. Det er en vin, der først og fremmest handler om koncentration, længde og præcis balance.

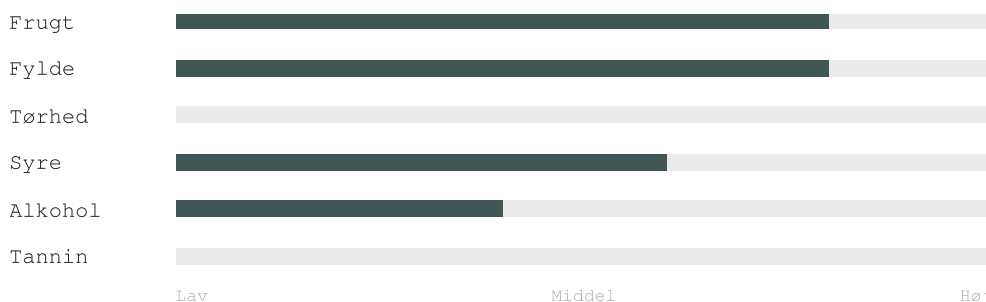
Primære aromaer: Iris, ananas, abrikos, ingefær, litchi, honning og citrus.

Madforslag: Prøv til desserter med frugt, nødder og is eller andre "lyse" elementer.

Servering: Serveres ved cirka 8° i Universalglas. Drikkes bedst inden 2045.



Smagsprofil



2017



Dessert- og
hedvin



Muscadelle,
Sauvignon Blanc,
Sémillon



Bordeaux
Frankrig