

CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES SAUTERNES

Årgång 2020

Art. nr 92132

Pris 269 kr

Storlek 375 ml

Producent Château Doisy-Védrines

Ursprung Sauternes, Frankrike

Varukategori Söta viner

Förslutning Naturkork

Druvor Sémillon 80%, Sauvignon Blanc 18%,
Muscadelle 2%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 6,8 g/l

Restsocker 132 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Här har vi ett smakrikt dessertvin med inslag av pomerans, honung, aprikos, mogen citrusfrukt och en viss liten kryddighet. Fylligt vin med välbalanserad sötma och syra.

Tillverkning Vinet är jäst i franska 225L barriquer.

Lagring Vinet är lagrat 18 månader i franska 225L barriquer varav en tredjedel var nya.

Passar till Ett trevligt och mångsidigt vin som fungerar lika bra till lagrad skinka och foie gras som till smakrika ostar som Roquefort och Stilton. Även en given kompanjon till desserter som Tarte Tatin, aprikostårta, valnötskaka eller varför inte till marinerade citrusfrukter och grädde.

Information Château Doisy-Védrines rankat som Second Cru Classé i den ursprungliga Bordeaux Wine Official Classification från 1855. Egendomen har fått sitt namn från riddarorden Chevaliers de Védrines som ägde detta slott under århundraden, fram till 1846 då familjen Castéja tog över. Idag drivs egendomen fortfarande av familjen Castéja, med Oliver Castéja vid rodret. Familjen äger även slotten Batailley och Trotte Vieille

Omdömen

Livets Goda, Anders Enquist

Doisy-Védrines hittar vi i Haut Barsac där man odlar 35 hektar med druvorna sémillon, sauvignon blanc och muscadelle. I detta vin har vi de två förstnämnda och det är en luftig Sauternes som besitter en transparens i det söta fokuset och en fräschör i frukternas noter av saffransdragen apelsin, aprikos och litchi, snyggt kryddat med ingefära. Efterhand sprider en kalkifierad mineralisk ådra ut sig som ger stöttande tanniner tillika skärpa som drar ut vinets längd. 18 månader lagring i franska fat, varav 40-60% nya.

