



Lions de Suduiraut, Bordeaux Blanc Sec, Frankrig

Endnu en AXA Millésimes besiddelse. Château Suduiraut blev erhvervet i 1992 og efter overtagelsen er slottet blevet bragt frem blandt de førende 1'er Cru'er i Sauternes. Det kan lige nævnes, at AXA Millésimes i dag bl.a. tæller Château Pichon Longueville Baron, Château Pibran og Quinta do Noval. Som kuriosum kan nævnes, at AXA Millésimes, i bestræbelserne på at re-positionere Château Suduiraut i Sauternes' hierarki, efter købet besluttede ikke at frigive hverken årgang 1991, 1992 eller 1993 til salg, eftersom disse ikke levede op til slottets nye standarder. En ekstrem dyr og ambitiøs beslutning, som skulle sende et signal til markedet om de nye tider på ejendommen.

Château Suduiraut, hvis 90 hektar vinmarker støder op til Château d'Yquem's nordlige side, byder i dag på noget af det ypperste i Sauternes.

Château Suduirauts lækre og friske Lions de Suduiraut Blanc Sec byder på øjeblikkelig nydelse. Til denne vin har de udvalgt en specifik parcel i Château Suduirauts vinmark, beplantet med Sémillon-, Sauvignon Blanc- og Sauvignon Gris-vinstokke, der i gennemsnit er 20 år gamle. Deres fine grus- og sandjord fremhæver frugtromaerne og giver vinen en smuk friskhed. Dens klare aromatiske udtryk gør den ideel at nyde i sin ungdom.

Lions de Suduiraut, Bordeaux Blanc Sec

Næsen besidder noter af hvide blomster og citrusfrugter. Ved iltning udvikles aromaer af passionsfrugt og en mineralsk tone. Smagen er rund og frisk, og den fyldige midte afslører noter af pink grapefrugt, pære og ristede hasselnødder. Eftersmagen er vedvarende og saltet, med aromaer af hasselnød og pære. En generøs vin med god friskhed.

Vinen kan anbefales til aperitif, skaldyr, fisk, fjerkræ, pasta og grøntsager.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosaa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2023.

Appellation

Bordeaux Blanc.

Klassifikation

-

Druesorter

57% Sémillon, 30% Sauvignon Blanc og 13% Sauvignon Gris.

Lagring

70% i ståltanke og 30% på egetræsfade i 6 måneder.