

Cuvée Majeure Blanc 2023



Die Cuvée Majeure Blanc 2023 ist ein zarter und komplexer Bordeaux Blanc AOC, fruchtig mit Noten von getrockneter Aprikose, frischer Haselnuss und Williams Birne.

Viele Auszeichnungen und Preise seit 2016. Aufnahme in den Guide Hachette 2019, zweite Auszeichnung Guide Hachette 2024.

Trauben und Weinbereitung

70% Sauvignon blanc, 27% Sauvignon gris und 3% Sémillon aus unseren kiesigsten Parzellen. Weinherstellung: Hautkontakt mit anschließender alkoholischer Gärung in Eichenfässern. Der Wein reift dann 8 Monate im Fass und wird einmal pro Woche mit einem Stock (Bâtonnage) gerührt, um die Hefe in Suspension zu bringen, um komplexeren, aromatischen Wein zu erzeugen.

Farbe

Brillantes helles Strohgelb, das sich mit zunehmendem Alter etwas vertieft.

Nase

Fruchtig trockene Aprikose, frische Haselnuss und Williamsbirne. Blumige Noten mit einer sehr schönen aromatischen Frische. Geröstete, rauchige und würzige Noten, Pfeffer und Muskatnuss.

Gaumen

Die Fruchtigkeit in der Nase setzt sich am Gaumen fort, der reich und lang ist.

Verkostungstipps

Dieser Wein eignet sich hervorragend als Aperitif oder zu mariniertem Lachs, Foie Gras, Fischterrine, Scampi, Jakobsmuscheln, Hummer, Fisch in einer Sauce, weißem Fleisch und den meisten Käsesorten. Keinesfalls zu kalt servieren, eher 11-12 Grad. Im Allgemeinen nach 2 bis 5 Jahren auf dem Höhepunkt.

Aufnahme in den renommierten Guide Hachette de Vins 2019, erneute Nennung 2024:

"Geboren aus den beiden Sauvignons (weiß und grau) und dem Semillon im dritten Jahrgang, ist dies ein großer Jahrgang, weil er von Anfang bis Ende einwandfrei ist: schöne Klarheit; feine Nase von Pfirsich, Zitrusfrüchten, weißen Blumen und gut geschmolzenen Holznoten; zart, süß, aber nicht schwer am Gaumen, unterstrichen durch eine gerechte Säure mit salziger
Wein ... (2023 ... 130).

