

Château Haut Mayne

Sauterne

2007



Jaar : 2007

Gebied : A.C. Sauternes

Land Frankrijk

Druivensoorten : Sémillon 85%, Sauvignon Blanc 15%.

Vinificatie : Het bekende en beroemde proces van de “pourriture noble”, de edele rotting. De druiven worden zo laat mogelijk geoogst, Handmatig geoost. Maceratie in traditionele betonnen cuves en daarna gerijpt op eikenhouten vaten.

Degustatie: Mooie, volmondig met aroma's van gedroogd fruit, abrikozen, ananas en kweekeperen. het beroemde witte wijngebied ten zuiden van de stad Bordeaux, ten noorden van de stad Langon.

Er is geen tweede wijngebied ter wereld dat zich zo gespecialiseerd heeft in de productie van zoete witte wijnen. Deze wijn is vaak ook het enige product dat de châteaux te bieden hebben.

De wijn kan jarenlang bewaard worden.

Gerechten : Ganzenlever

Heerlijke bij zoete nagerechten: Cakes, petit-fours.

