



Sött vin

Château Grand Peyrot 2017

Chateau Grand Peyrot

Pris 219 kr

nr 7463601 - 750 ml

Ursprung Bordeaux

Druvor Sauvignon Blanc 97%, Semillon 3%

Alk. halt 13.5%

Skörd/vinifikation vingården har syd orientering och rankorna har en snittålder på dryga 50 år, jordmånen är ostronskal och lera men hög andel kalk. Klasarna pressas försiktigt och får sedan jäsa i en temperatur av 22-23° därefter vilar de i 18 månader i både betong och ståltankar.

Smakbeskrivning ljuvlig doft av botrytis (orientalska kryddor, saffran och balsamterpentin) blommor och gyllene frukter. Komplex smak av många färska och torkade frukter som aprikoser, persikor, färsk ananas, mandarin och passionsfrukt, lychee. Söt, balanserad fylig munkänsla med en livlig påtagligt friskt lime-igt avslut.

Passar till ljusa desserter som äppel-, päron-, citron- eller aprikos tarte och pajer. Pannacotta med passionsfrukt. Kryddor som fungerar bra till är kardemumma och saffran. Även gott till olika fågel och kött patéer och rilletts samt grönmögelostar.

Om producenten

Familjen Bridet köpte egendomen Château La Grave om 12 ha 1929. 1970 tog Bridet-Tignon över stafettpippen och under årens lopp har de köpt angränsande vingårdar och 1977 köpte de Château Grand Peyrot. Nu förfogar de över 25ha allt i kommunen Sainte Croix du Mont i Bordeaux. Château Grand Peyrot har ett fantastiskt läge nära floden Garonne, den skapar fuktig morgondimma perfekt för att Botrytis-svampen ska stormtrivas. Rankornas rötter har lyxen att ta näring från 20 miljon-åriga hårt sammanpressade ostronskal och lagret är 4-5 meter tjockt!

Vinmakaren är mamma Virgine Tignon och hon har sin dotter till hjälp. Alla vingårdarna är skötta varsamt i samklang med naturen och man jobbar uteslutande med manuell skörd. Släkt och vänner till familjen skördar under en 5-7 veckorsperiod för botrytisen utvecklas progressivt och de strävar efter excellent kvalitet och behöver därför "kamma" igenom vingårdarna kontinuerligt tills skörden är klar.