



Domaine de la Grave

Cuvée prestige blanc

Appellatie : bordeaux

Oppervlakte : 0.5 ha

Productie : 2 500 flessen

Cultuur

Cépages: sauvignon blanc 15% - sémillon 85%

Ondergrond : klei – kalk – zanderig

De wijnstokken zijn 10 à 30 jaar oud. De hellingen zijn zuidgericht. Per ha zijn er 5 000 wijnstokken aangepland om zo voor een optimale rijping van de druiven te zorgen. De wijnen komen tot stand volgens de methode 'lutte raisonnée', wat wil zeggen dat men pas gaat ingrijpen (bijvoorbeeld via besproeiing) wanneer het echt noodzakelijk is. Zo kan men jaar na jaar een natuurlijk en vooral eerlijk product garanderen. 14 dagen voor de oogst worden ook de onderste bladeren van de wijnstok verwijderd zodat de druif volledig blootgesteld wordt aan de zon, wat op zijn beurt dan zorgt voor een goeie rijping van de druif.

Vinificatie

Oogst met de hand. Gebruik van 100% nieuwe eiken vaten. De gisting gebeurt op het vat zelf onder een temperatuur van 18° C om zo het fruitige, aromatische accent te leggen. Daarna rust de wijn 10 maanden op vat alvorens de 'mise en bouteille'.

Millésime 2003

Licht strogeel van kleur. Elegante neus van abrikozen, nootjes en geroosterd brood. In de mond een frisse aanzet gevolgd door een mooi evenwicht tussen de primaire aroma's (abrikoos) en het hout. De nieuwe eiken vaten zorgen ervoor dat de wijn vrijwel elk visgerecht aankan. Door z'n frisheid zal de wijn niet snel vervelen en kan hij gemakkelijk doorheen de maaltijd gedronken worden.