SAUTER

WIJNEN

Château Lilian Ladouys 2017 Saint-Estèphe AOC

Kleur
Krachtig en al wat ontwikkeld Bordeauxrood met de schakering zwart en uienschil.

Neus
De toch vrij forse dosis nieuw eikenhout (40%) zit perfect versmolten in dit klassieke, beschaafde en homogene bouquet met laurier, ceder, kersen (confituur) en pruimen.

Smaak
Elegante materie met een fraaie doch ook weer klassieke frisheid. In de serie recente zeer warme jaren is dit een zeldzaamheid aan het worden. Goede balans, beschaafde maar duidelijke Saint-Estèphe-tannines en fijne ontwikkeling in de mond richting een smaakvolle finale met goede lengte en een aanhoudende fraîcheur.

Bodem
Het landgoed beslaat 47 hectare wijngaarden verspreid in een iets uiteenlopende wijze in de St Estèphe appellation. Men beschikt over meer dan 90 kavels en dan ook nog grotendeels in het zicht van Cos d'Estournel. Ongeveer tweederde van de wijngaard is gelegen op goed gedraineerde bodem. Rijk aan grof grind, met kiezelstenen tot 8 cm diepte. De overige wijngaarden zijn, met name St Estèphe, klei met een kalksteen ondergrond.

Vinificatie
Hier kan men spreken van een dubbele sortering, in de wijngaarden en nogmaals (rigoureus) voordat de druiven de kelder in gaan. Een gisting met inheemse sporen op temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen vaten (32-33 graden C.). Lagering op eiken, waarvan 1/3 nieuw. Appelmelkzurengisting doet zich voor in deze eiken tonnen en daarna een lagering van 16 tot 18 maanden. Vervolgens wordt de wijn geklaard met eiwit en gefilterd alvorens de botteling.

Culinair
Voorbestemde eetwijn, die aan tafel optimaal tot uitdrukking komt: gerijpt rundvlees (zacht geroosterde entrecote), eend en fijn (Spaans) varkensvlees. Oude, brokkelige Gouda-kaas.

Druif/Druiven
50% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon en 7% Petit Verdot.

Bruikbaar
2023

Houdbaar
2035

Alcohol percentage
13,0%

Inhoud
0,75