



SAUTER

WIJNEN



Clos Floridène 2018 Graves AOC

Kleur

Intens zwartrood met nog een fractie, fraaie transparantie met robijnrode schittering.

Neus

Frappante kenmerkende expressie van de beste Graves-Pessac-Léognan-wijnen: grafiet, geblakerd eikenhout/teer, bramen en blauwe bessen. Verleidelijk ademende expressie, excellerend in een sobere puurheid die veel ambitieuze wijnen helaas vreemd is.

Smaak

Het karakteristieke van het boeket komt in de smaak goed tot uitdrukking: krokant-sappige aanzet, maar meteen de serieuze karakterstructuur met de optimale expressie van bodem en druif. Rijke materie, maar voorzien van een degelijke frisheid en voortreffelijk gemoduleerde tannine-structuur. Waardoor aantrekkelijke spanning en een contrastrijke ontwikkeling plaatsvindt in de mond met een heerlijke, lang aanhoudende finale.

Vinificatie

Vinificatie in RVS cuves. De wijn rijpt 12 maanden op eikenhouten vaten van 225 liter (barrique).

Culinair

Uitgesproken gastronomische wijn die kracht, frisheid en elegantie combineert: vleugelwild, wildzwijn of Iberico-varken. Subtiel gekruide, hartige vegetarische (groente)gerechten.

Druif/Druiven

70% Cabernet Sauvignon en 30% Merlot.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2033

Alcohol percentage

14,0%

Inhoud

0,75