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 karakter-structuur 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