



SAUTER

WIJNEN



Tomàs Cusiné Finca Racons 2017 Costers del Segre DO

Kleur

Fraai bleek strogeel met een witgouden glans. De kleur van een vitale, maar vooral grote, witte wijn.

Neus

Heerlijk open boeket met discreet de luxe tonen van het allerbeste eikenhout in volledige harmonie met de intense aroma's van de rijpe druif. Ofschoon geen Chardonnay, verschaft dit meteen het licht bedwelmende van de zeer goede meursault. Dit ademt klasse en vinositeit zoals we dit alleen maar in de echt grote witte wijnen kunnen ontdekken.

Smaak

Royale aanzet en een hoogst verleidelijk, tactiel mondcontact door de romige textuur. Zeer groot smaakoppervlak en de harmonie is indrukwekkend. De verleiding ook. Maar al snel manifesteert zich een contrastrijke materie met spanning en veel meer reliëf. Discreet qua zuurgehalte, intens qua mineraliteit. De lengte –gedragen door een zeldzaam nobele en subtiele bitterheid– dendert voort lang nadat de wijn de mond verlaten heeft.

Bodem

Steenrijke en kalkrijke kleibodem. Zacht glooiende hellingen in de uitlopers van de bescherming biedende, Spaanse Pyreneeën. Oriëntatie zuid en zuidoost. Conversie naar biologische werkwijze zonder certificering. Positieve invloeden op het klimaat door de Tra Montana en de Middellandse zee

Vinificatie

Het begint met een pelliculaire maceratie van ongeveer 4 uur in een gesloten pers. Lichte persing waarvan alleen de eerste (bloem)most wordt gebruikt. Na de alcoholische fermentatie zal de wijn verder rijpen op Frans eiken in vaten van 500 en 200 liter, gedurende 8 maanden. Productie van deze wijn ligt tussen de 2000 en 3000 flessen.

Culinair

Vorstelijke dinerwijn met groot gastronomisch potentieel: fricassée de homard, verse, wilde tarbot. Pasta met (witte) truffel. Parelhoen en vleugelwild.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2027

Alcohol percentage

14,0%

Inhoud

0,75