



SAUTER

WIJNEN



Bergerie de l'Hortus 2022 Val de Montferrand IGP

Kleur

Subtiel geel gekleurde wijn; iets mat.

Neus

De verwachting is mogelijk dat een veelheid aan druiven (8 in dit geval) de proever/drinker direct het bos in stuurt... Niets is minder waar: dit is kundig gevinifieerd en enkele druiven springen er zonder meer uit. Petit Manseng en de beide Sauvignons zorgen voor een grote mate van frisheid (citrus, groene appel, gelei van kruisbessen). De meer aromatische rassen Muscat, Roussanne en Viognier dragen bij aan de expressiviteit en dan met name aan het weelderige, subtiel florale karakter.

Smaak

Eenmaal in de mond is het al evenzo: ieder afzonderlijk druivenras draagt bij aan het succes. Forse zuurgraad (van o.a. SB), maar daar staat een grote dosis vulling tegenover die wordt 'veroorzaakt' door de andere druiven. Smakelijk glas wijn met een voorbeeldige balans! Grote lengte; zo groot zelfs dat het lijkt dat de wijn de mond helemaal niet wil verlaten...

Bodem

Bruine bodem met slibgronden van het Kwartair, met kalkhoudende mergel, verpulverde rots in de vorm van losse stenen met kalksteen fragmenten onder de klif. Zachte helling. Hoogte 120 m. Relatief koel en vochtig voor een mediterraan klimaat.

Vinificatie

De druiven worden direct geperst (met uitzondering van de Roussanne-druiven, die ondergaan een 24 uur durend inweekproces). Gisting op lage temperatuur (17-18 graden C) op roestvrijstalen cuves gedurende 4 weken.

Culinair

Vorstelijke en toch aardig verkwikkende eetwijn op niveau, voorzien van groot culinair potentieel: de beste (platte) oesters, nieuwe haring en asperges. Het beste, verse uit de zee: van kreeft tot Saint Pierre. Breed scala aan zachte korst-kazen (waaronder geitenkaas).

Druif/Druiven

Petit Manseng, Muscat, Bourboulenc, Sauvignon Gris, Sauvignon Blanc, Roussanne, Viognier en Chardonnay.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

12,5%

Inhoud

0,75