

# Château Grillon



## PÄRITOLU

Prantsusmaa, Bordeaux, Sauternes

- Prantsusmaa üks hinnatuim ja kuulsaim dessertveini piirkond
- veinid valmistatakse Bortytis Cinearea väärishallitusega kaetud viinamarjadest

## TOOTJA

Ch.Grillon

## VIINAMARJAD

86% Semillon, 7% Sauvignon Blanc, 7% Muscadelle

- peamised heledad sordid Bordeaux valgetele veinidele
- tüüpiline Sauternes' kooslus
- viinapuud ca 50 aastat vanad, istutustihedus 6600 taime/ha

## VEIN

Täidlane, magus, struktuurse happega dessertvein

- värvuselt sügav, kuldollane
- aroom on täidlane, üleküpselt puuviljane, intensiivne. Tunda on mett, kuivatatud aprikoose, röstitud mandleid, ahjuõuna ja magusaid tsitruseid. Illus, pikk botrytis'ene aroomi lõpp
- maitse on üleküpselt puuviljane, heas balansis tsitruselise happesusega. Tunda küpsetatud puuvilju, apelsinisukaati, mandleid, vaniljet, pähkleid ja mett. Järelmaitse on pikk, ühtlaselt pehme, pähklise puuviljasusega
- viinamarjad korjatakse käsitsi ja sorteeritakse, vein kääritatakse tsement vaatides, vein küpseb 12 kuud tammevaatides (25% uued vaadid)

## VEINI SOOVITUS

Hanemaks (foie gras), sinihallitusjuust (Roquefort), Creme Brulée, munapõhised desserdid.

## SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 7 – 9 °C, bordeaux' tüüpi veiniklaasidest.

## ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

## MAHT

0.375L / kasti 12



3364610063174