



CHÂTEAU CLOSIOT BONNEAU

Producent: Château Closiot

Årgång: 2018.2021

Land: Frankrike

Region: Bordeaux

Volym: 500 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 34060

Pris: **Privatimport**

Vinet bjuder på en oerhört fin koncentration och läcker syra i den sötmogna frukten som går åt honung och gula blommor tillsammans med torkade aprikoser och persikor. Vi finner även en uppsjö av kryddor som kanel och nejlika tillsammans med frisk citrusfrukt.



OM PRODUCENTEN:

Från det första besöket i Sauternes 1976 blev Jean-Marie och Maine förförda av de fantastiska söta vinerna. De tillbringade flera veckor i regionen och besökte många slott, inklusive de mest prestigefyllda. Det blev en provning på Château d'Yquem som beseglade deras kärlek till dessa viner från en annan era och en annan värld. Efter att ha letat efter ett nytt äventyr någon annanstans med Philomène Morais i två år, var det av en slump som de upptäckte en liten fastighet till salu i Barsac. De förvärvade Château Closiot 2017 med den bestämda avsikten att producera fantastiska söta viner.

Egendomen är omgivaen av de mest kända Premiers Crus Classés i Barsac och vingårdarna uppgår idag till över 7,5 ha (inklusive 4,71 ha för Clos Bonneau som omger Château Closiot). Huvudsakliga druvsorten är Sémillon (95 %) och Sauvignon-gris och Muscadelle (5 %). Även här tillämpar Jean-Marie Guffens samma regler som på sina andra områden: att förbjuda ogräsbekämpning.

DRUVOR:

Sémillon (95%), Sauvignon gris (3%) och Muscadelle (2%),

JORDMÅN:

Röd toppjord uppblandad med småsten som vilar på kalkstensplatån i Barsac.

TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand under 10 dagar. Vinet lagras på ekfat under 12 månader varav 50% av faten är nya, därefter lagras vinet ytterligare ett år på tankar före buteljering.

PASSAR TILL:

Utmärkt på egen hand och passar väl till karamelliga desserter samt smakrika ostar.