

Bordeaux
CHÂTEAU THIEULEY
Cuvée Francis Courselle Sec

Hvidvin - fra BORDEAUX

TØR


Fadlagret



Sagt & skrevet:

- "Fadlagret hvidvin, prøv den - er blandt de bedste producenter!"
Oz Clarke, BORDEAUX
- "Château Thieuley sætter standarden for al moderne hvid Bordeaux - og Cuvée Francis Courselle er endda rigtig dejlig!"
Clive Coates, THE WINES OF BORDEAUX

En god aromatisk kompleksitet, let ristet duft med vanille og blomster (tjørn) og med masser af frugt i smagen (pære, litchis). Lang og fyldig - og endnu bedre efter nogle års henlæggelse.

Sauvignon Blanc & Gris (50%) & Sémillon (50%)
- fra gamle vinstokke og lagret på egefade (60-70% nye)

Et 80 ha stort vingods beliggende nær La Sauve-Majeure i Entre-Deux-Mers, området mellem floderne Dordogne og Garonne - 5 ha er afsat til Cuvée Francis Courselle.

Jordbunden er leret og gruset.
Vinstokkenes gennemsnitsalder er 25 år.
Vinifikation med drueskind i kontakt med mosten under macerationen, blid presning under kvælstof.
Alkoholisk gæring i franske egefade. Lagring på bærmøn i 9 måneder i fade.
Årlig produktion: 36.000 flasker.

De to unge søstre Marie og Sylvie Courselle står i dag ved roret. Vineriet er helt up-to-date - og Thieuley byder på vine af klasse!

✓ **Velegnet til fisk i sauce, krebsdyr, lyst kød og milde oste**

✓ **Bedst fra 2 til 10 år efter høst**

✓ **Nydes ved 10 °C**

