

**Bordeaux**  
**CHÂTEAU THIEULEY**  
**Cuvée Francis Courselle Sec**

Hvidvin – fra BORDEAUX

TØR

Terra Vitis & HVE3  
Miljømærker

  
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)

**Appellation:** Bordeaux

**Ejer:** Familien Courselle

**Ledelse:** Marie og Sylvie Courselle – ansvarlig for henholdsvis produktion og salg

**Miljøpolitik:** Certificeret Terra Vitis og Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE3)

**Vinmarker:** 80 ha – hvoraf 5 ha anvendes til denne Cuvée Francis Courselle Sec

**Beliggenhed:** Lige vest for La Sauve-Majeure

**Jordbund:** Gruset og kiselholdig lerjord

**Plantetæthed:** 6.000 vinstokke pr. ha

**Vinstokkenes gennemsnitsalder:** 25 år

**Markarbejde:** Græsbevoksning mellem rækker for moderat vandstress, bladudtynding for bedre soleksponering af druerne, grøn høst for bedste forhold mellem bladløv og drueklaser, ved nyplantning benyttes udelukkende kloner af vinbruget oprindelige vinstokke

**Høstmetode:** Maskinel ved fuld modenhed

**Vinifikation:** Temperaturkontrol, drueskind i kontakt med mosten under macerationen, blid presning under kvælstof, gæring på franske egefade

**Lagring:** Lagring på bærmere i 9 måneder på egefade, 60-70% nye

**Produktion:** Omkring 36.000 flasker Cuvée Francis Courselle Sec årligt – aftappet på godset

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

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

✓ **Nydes ved 10 °C**



Thieuley Cuvée Francis Courselle Sec er godsets topudgave, hvide cuvée – med mere markant egefadslagring.

Château Thieuley er beliggende i smukke omgivelser i kommunen La Sauve-Majeure, hen ved 25 km sydøst for Bordeaux i vindistriktet Entre-Deux-Mers, området mellem floderne Dordogne og Garonne.

Godset, hvis historie går tilbage til 1880, har været i familien Courselles besiddelse siden 1950. I 1972 købte Francis Courselle sine brødre og søstres andel af Château Thieuley, og han har æren for, at ejendommens areal er mere end tredoblet, siden Courselle-familien kom til. Fra 2000 overtog døtrene Marie og Sylvie roret – begge er landbrugsingeniør og ønologer – og de anses for at være nogle af de mest dynamiske vindyrkere i Bordeaux i dag.

Vineriet er helt up-to-date – og Thieuley byder på hvide og røde vine af klasse!

Godset har med sine helt igennem miljøvenlige vinfremstillingsmetoder opnået de højeste, franske miljøcertificeringer *Terra Vitis* og *Haute Valeur Environnementale niveau 3*.

