



Château Violet Sauternes

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een zeeklimaat met (tegenwoordig) vaak warme zomers en milde winters. Het weer kan grillig zijn. De bodem kent elementen van kalk, kiezel en klei.

VINIFICATIE: In vijf achtereenvolgende sessies worden alleen de door botrytis aangetaste sémillon-druiven uit de trossen geplukt. Na de vergisting wordt de wijn geblend met circa 8 procent sauvignon blanc en een minieme hoeveelheid muscadelle.

DRUIVEN: semillon (90%), sauvignon blanc (8%), muscadelle (2%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Elegant verfijnde nobele toets en prachtige rijkdom van honing, abrikoos, perzik en gedroogd geel fruit.

SERVEERSUGGESTIE: Een onweerstaanbare begeleider van crème brûlée met citrus, bereidingen van gevogeltelever en blauwaderkazen.

WEETJE: De druiven in Sauternes worden, dankzij ochtendmist, aangetast door zogenaamde 'edele rotting', waardoor ze indrogen en de wijn een bijzonder rijke, honingachtige geur en smaak krijgt.



De geschiedenis van Château Violet gaat terug tot 1815 als de familie Dufour een landgoed verwerft in de streek Barsac. Vijf generaties later omvat het familiedomein ruim 38 hectare, verspreid over de herkomstgebieden Bordeaux, Graves en Barsac-Sauternes. Op zo'n zes hectare grind- en kalkrijke kleigrond groeien de semillon, sauvignon blanc en muscadelle voor de Sauternes van Château Violet. Het wonderlijke fenomeen waaraan de edelzoete Sauternes zijn roem dankt is de botrytis cynerea, oftewel edele rotting. In Sauternes zijn de omstandigheden perfect voor edele rotting. De ochtendnevel boven het riviertje Ciron creëert een uniek klimaat dat dit proces mogelijk maakt. De juiste druiven worden op het juiste moment geoogst en dat gaat bij kwaliteitshuizen in meerdere rondes. Château Violet haalt de door botrytis aangetaste druiven in maar liefst vijf oogstsessies binnen.