



**LAND:**  
Frankrig

**OMRÅDE:**  
Bordeaux

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Cement

**SERVERING:**  
9-11 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2016-2026

**ALKOHOL:**  
13 %

**VELEGNET TIL:**  
Dessert

## SAUTERNES 2014, CHATEAU LES JUSTICES, 750 ML

Lavet på 85 % Semillon, 10 % Sauvignon Blanc og 5 % Muscadelle. Druerne høstes i op til 8 omgange, de såkaldte "tries", da man plukker de optimalt botrytiserede druer enkeltvis. De stærkt indskrumpede bær presses meget langsomt og forsigtigt. Vinen lagrer 12-18 mdr. i tank inden den hældes på flaske - ingen fad.

Elegante noter af mandarin, appelsin og lynghonning. Smagen er intenst sød, men fint balanceret af en frisk sødme. Meget lang eftersmag.

Château les Justices har en stjerne i la Revue du vins de France *Les Meilleus Vins de France* (ud af tre - svarer til en restaurant, der har en Michelin-stjerne) og 3 stjerner ud af 5 i Bettane og Dessauves *Le Grand Guide des Vins de France*.

Oplagt vin til foie gras eller desserter med meget sødme og gerne med indslag af vanilie, karamel eller nødder. Klassisk (og fantastisk) match til Rocquefort, hvor sødme og salt ophæver hinanden og vinens og ostens smage smelter sammen til en himmelsk enhed.

Producenterne i Sauterne vil gerne plædere for, at man kan bruge Sauternes til det salte køkken også - et særlig godt match er hummer med ingefær og citrongræs, men mulighederne rigtigt mange.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**