Château Valentin Sainte-Croix-du-Mont

Bordeaux - Frankrijk

Sainte-Croix-du-Mont wordt gezien als de belangrijkste appellatie voor zoete witte wijn op de rechteroever in Bordeaux. Niet voor niets worden de beste voorbeelden beschouwd als betaalbaar (en jonger drinkbaar) alternatief voor de veel beroemdere Sauternes en Barsac. Deze Sainte-Croix-du-Mont van Château du Mont wordt gemaakt van overwegend sémillon en wat muscadelle van zo'n 60 jaar oude stokken. Eenmaal aangetast door edele rot worden de druiven in meerdere rondes met de hand geoogst. De edele rot zorgt voor een concentratie van smaken en suikers. Dit levert dan ook een zoete wijn op, met smaken van gedroogd fruit en iets honing. Je kunt deze Sainte-Croix gekoeld drinken na de maaltijd, maar hij is ook aan tafel breed inzetbaar. Bij de ganzenlever bijvoorbeeld, bij kazen of niet te zoete desserts. Een aanrader!



Proefnotitie

Geurige, zuivere zoete witte wijn met een aantrekkelijk aroma van honing, rijp geel fruit met nuances van ananas. Elegante smaakstructuur, zoet, rond en met milde zuren in de afdronk.

Drinken bij

Prima bij leverpaté, maar ook bij fijne desserts en gebak.

Houdbaarheid

Nu op dronk, houdbaar tot zes jaar na oogst.

Druivenrassen

Sémillon, Muscadelle

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl