Château Partarrieu Sauternes halve fles

Sauternes - Frankrijk

Ingeklemd tussen de Ciron en Garonne, iets ten oosten van Sauternes, liggen de wijngaarden van Château Partarrieu. Deze ligging tussen de rivieren biedt het perfecte terroir voor de vorming van edele rotting - die de beroemde Sauternes z'n unieke zoete smaak geeft. Wijnmaker en eigenaar Paul Mercadier maakt zijn Sauternes van 80% semillon plus gelijke delen sauvignon blanc en muscadelle. De semillon geeft de wijn body en rijkdom, de sauvignon zorgt voor frisheid en aromatiek en de muscadelle geeft extra diepte en complexiteit. Paul plukt de door botrytis aangetaste druiven met de hand. Na de voorzichtige persing en een langzame vergisting rijpt de wijn ongeveer een jaar in kleine vaten van Frans eiken. Het resultaat is een klassieke Sauternes, die nu heerlijk is en nog tot tien jaar verder kan ontwikkelen in de fles.



Proefnotitie

Fraaie, goudgele wijn met een intense geur van abrikoos, mango, honing en hazelnoot. De smaak is rijk en vol met exotisch fruit en opwekkende zuren. Lange afdronk met nuances van karamel en sinaasappel.

Drinken bij

Klassieke, edelzoete wijn met kracht en verfijning. Heerlijk om zo te drinken, of bij blauwaderkaas en diverse (fruit)desserts, zoals tarte tatin, gepocheerde peer met amandel of crêpes suzette.

Houdbaarheid

Nu heerlijk; houdbaar tot circa 10 jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

80% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc, 10% Muscadelle

Onderscheidingen

2025 Decanter: 92/100 punten | Lots of aromas and flavours to this

Persoonlijke proefnotitie

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