

INFO

Vinens Navn: Prestige Bordeaux Blanc

Producent: Chateau des Tourtes

Område/Land: Blaye Côtes de Bordeaux/Frankrig

Druer(r): Afh. af årgang men typisk: Sauvignon Blanc (70%), Sémillon (20%), Muscadelle (10%)

Vinfremstilling: Fra 15 år gamle vinstokke, efter høst afstilles druerne 100%, alle druer presses sammen og hviler ved 8 grader i 4 dage, gæring på temperaturkontrollerede ståltanke ved 16 grader i 12 dage, hvorefter vinen hviler 2 mdr. sur-lie på samme.

Jordbundsforhold: Kombination af primært grus og ler.

Ha. udbytte: 50hl pr. ha

Alkohol: 13%

Producentens web: vignoblesraguenot.fr

Yderligere information:

Château des Tourtes ligger i Saint-Caprais-de-Blaye, i appellationen Blaye-Côtes de Bordeaux og blev grundlagt i 1967 af Philippe og Lise Raguenot, og er vokset betydeligt gennem årene. I 1997 overtog deres to døtre, Emmanuelle og Marie-Pierre, ejendommen og har med hjælp fra deres respektive ægtemænd Daren og Eric videreført familietraditionen med vinfremstilling.

Fra sin beskedne begyndelse på 3 hektar udvidede Philippe og Lise ejendommen til mere end 40 hektar Merlot, Cabernet Sauvignon, Semillon og Sauvignon blanc vinstokke. Emmanuelle og Marie-Pierre har fortsat udvidelsen af ejendommen til mere end 60 hektar i dag, med tilføjelse af Malbec og Petit Verdot sorter. Familien ejer 2 godser, Chateau Des Tourtes og Chateau Haut Beyzac i Haut Medoc.

