

INFO

Vinens Navn: Sanguis

Producent: Chateau Shuette

Område/Land: Entre-deux Mers/Bordeaux/Frankrig

Drue(r): afh. af årgang men typisk: Cabernet Sauvignon (80%), Petit Verdot (10%), Cabernet Franc (10%)

Vinfremstilling: Håndhøstet om morgenen fra i gennemsnit 35 år gamle vinstokke. Håndsortering, afstilkning og forsigtig knusning af druerne, ca. 1/3 af saften ledes fra. Maceration i 24 timer, spontan gæring med naturgær efterfulgt af malolaktisk gæring og 7 måneders modning på stål.

Jordbundsforhold: primært ler, mineralsk skiferjord og kalk.

Ha. udbytte:

Alkohol: typisk 13,5-14%

Producentens web: shuette.com

Yderligere information:

Chateau Shuette er en regenerativ vingård, hvilket betyder, at man arbejder i harmoni med naturen og anvender landbrugsmetoder, der hjælper med at regenerere og forbedre økosystemet gennem manuelt arbejde og håndværktøj, snarere end tunge fossildrevne industrimaskiner.

Man har også mellem rækkerne af vinstokke plantet et omhyggeligt udvalg af kvælstoffikserende, blomstrende og dybt rodfæstede planter med den bedst mulige økologiske værdi.

Vinmarken dækker 4,5 hektar, beplantet i en blok ved siden af Dordogne-floden, med økologiske druer på vinstokke, der er op til 30 år gamle.

Der produceres omkring 20.000 flasker vin om året på et bredt udvalg af klassiske Bordeaux-druesorter, herunder Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Cabernet Noir, Petit Verdot, Sauvignon Blanc og Sémillon. Man vil også plante Malbec, en anden klassisk Bordeaux-sort, samt Chenin Blanc og Sauvignier Gris, en sygdomsresistent sort.

