

Naam van de wijn: Château Toutigeac – Bordeaux Blanc Sec

Producent: Vignobles Toutigeac

Regio: Bordeaux

Druivenras(sen): sauvignon blanc, sémillon, muscadelle.

Smaaktype: droog, licht, elegant, fris en sappig.

Bewaarcapaciteit: tot 2 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 8 tot 10°C.

Culinair advies: aperitief, lunch, fruits de mer, salades met gegrilde sardientjes, verse geitenkaasjes en milde Aziatische gerechten.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Sauvignon Blanc.

Wijnbedrijf: Château Toutigeac is gevestigd in het hart van de Entre-Deux-Mers. De wijngaarden kijken uit over een prachtig panorama van wijngaarden, bossen en velden. Met een beetje fantasie zou je het kunnen omschrijven als 'klein Toscane'. Het totale wijngaardareaal heeft een oppervlakte van 40 hectare. De bodem bestaat voor het grootste gedeelte uit kiezelhoudende klei, een ideale bodem in Bordeaux vanwege zijn goede drainage. De klassieke Bordeaux-rassen staan aangeplant. Dat zijn cabernet sauvignon, merlot en cabernet franc voor rood en rosé. Voor de witte wijnen wordt sémillon, sauvignon blanc en muscadelle gebruikt. Het landgoed kent een lange geschiedenis met zichtbare sporen die dateren uit de 12e eeuw. In 1928 kocht Charles Mallet, een wijnhandelaar uit Parijs, het landgoed. Inmiddels staat zijn achter-achterkleindochter Oriane Mazeau aan het roer, als vijfde generatie van de familie, om wijnen te maken op Château Toutigeac.

Regio: Bordeaux is niet alleen het grootste productiegebied van kwaliteitswijnen ter wereld, maar ook het beroemdste. Namen als Mouton Rothschild, Cheval-Blanc, Haut-Brion, Margaux, Petrus, Ausone en Lafite Rothschild zijn al sinds heugenis tot de verbeelding sprekende namen met allure en status. Hierdoor kregen Bordeaux wijnen over hele wereld, van Californië, Argentinië, Zuid-Afrika en Nieuw-Zeeland tot Chili, een voorbeeldfunctie en navolging in het gebruik van de druivenrassen cabernet sauvignon, merlot en cabernet franc en de daarbij behorende opvoeding op barriques.

Wijngaard & Vinificatie: Begin september worden de druiven geoogst. In de vinificatieruimte worden de trossen direct ontleed en de druiven geperst, waarna men 12 uur lang het sap sterk gekoeld laat rusten om zo de grovere bestanddelen te laten bezinken. Vervolgens laat men het schone sap de alcoholische gisting ondergaan in temperatuur-gecontroleerde (12°C) roestvrijstalen tanks. Na enkele weken wordt de jonge wijn geassembleerd en overgestoken op schone rvs-tanks voor de malolactische gisting en rijping. Na 6 maanden volgt de definitieve assemblage, lichte filtering en botteling.

Smaakimpressie: Licht strogeel van kleur met een zweem van groen. In de neus aroma's van grapefruit, peer, passievrucht en iets van kruisbessen. In het smaakpalet tonen van limoenschil, groene appel en tropisch fruit, die gepaard gaan met een fruitige afdrank met frisse zuren.