

Château des Chapelains Prélude Sec 2008

De Prélude Sec heeft rijkelijk bijgedragen tot het succes van de Chapelains... Een zekerheid!



Kenmerken

De Prélude Sec heeft rijkelijk bijgedragen tot het succes van de Chapelains. Sinds zijn creatie in 1991 kan deze wijn bogen op een voorbeeldige regelmaat, dankzij de perfect-rijpe Sauvignondruiven (we werken met een beperkte opbrengst).

Deze droge Sainte-Foy-Bordeaux biedt aroma's van citrusvruchten en abrikozen. Bij het proeven valt meteen de smeuïgheid op evenals een vleugje zoetheid. De afdronk is lang en doet ook hier aan de frisheid van citrusvruchten denken, wat de wijn heel aangenaam maakt.

Gerechten en wijn

Past uitstekend als aperitief, bij zeevruchten en visgerechten.

Wijnbereiding

De druiven worden eerst gesorteerd en moeten dan gedurende 24 à 28 uren weken in de most met de schil. De gisting gebeurt bij een temperatuur van 18 graden, welke automatisch gecontroleerd wordt. Deze wijn wordt verder behandeld in houten vaten gedurende 2 à 6 maanden.

Druivensoorten

65% Sauvignon Blanc, 15% Sémillon, 15% Sauvignon Gris, 5% Muscadelle

Onderscheidingen

In 'The Times' van 6 juni 2009 schrijft Jane MacQuitty: "Bordeaux biedt enkele nieuwe samenstellingen aan waaronder de schitterende en smaakvolle 'Château des Chapelains Prélude Sec 2008', overwegend op basis van Sauvignon Blanc, vermengd met Sémillon, Sauvignon Gris en Muscadelle. Een samenstelling die er mag wezen!" De wijn werd vermeld in de Guide Hachette 2008 en 2009 voor de wijnjaren 2006 en 2007. Hij kreeg 5 medailles in 7 jaar tijd tijdens wedstrijden in Parijs en Bordeaux. De wijn kreeg ook een ster in de 'Guide Hachette' 2006 en 2007.

Pierre Charlot - Vigneron