Château Haut Mayne, Graves Blanc

Michel Boyer verwierf Château Haut Mayne in Cérons ten zuiden van Bordeaux, omwille van zijn uitzonderlijke bodem bestaande uit grind en gepolijste stenen door de Garonne. Hun "Réserve" wijn, is een samenstelling van verschillende cuvées, die voldoen aan de specifieke eisen van de gastronomie.

Oorsprong: De wijngaard van 15 hectare strekt zich uit langs de linkeroever van de Garonne, 35 km ten zuiden van Bordeaux. Het oppervlak is bedekt met rond grind, gepolijst door de tijd. De ondergrond is een mengsel van kalksteen en zand. De klei-kalksteenbodems met alluviale invloeden, gecombineerd met een uniek microklimaat, creëren zeker de perfecte omstandigheden voor het produceren van zoete, complexe wijnen voor de late oogst. Maar als de Semillon rijp geplukt wordt, wordt hij gekenmerkt door fijne zuren en een aromatische rijkdom die het waard is om te appreciëren. En vergeet de kalkrijke bodem niet, die de frisheid van de sauvignondruiven bevordert. Dit is trouwens een paradijs voor zowel rode, witte als zoete wijnen.

Druiven: 60% sémillon ; 40% sauvignon blanc

Vinificatie: Catherine vertelt ons dat na een langzame, geleidelijke persing het sap in roestvrijstalen vaten op lage temperatuur fermenteert. De Semillon rijpt 2 maanden in vaten, terwijl de Sauvignon rijpt op zijn droesem in roestvrijstalen vaten. De twee cuvées worden aan het begin van het jaar gemengd.

Degustatie: Heerlijke wijn, gemaakt van 60% sémillon en 40% sauvignon, met een prachtige neus van citrus, witte bloemen en vanille.

Bewaarpotentieel: Mag 3-5 jaar verouderen.

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Hij past uitstekend bij riviervis.

- Gegratineerde, warme oesters
- Brochette van mosselen met gerookt spek
- Gegratineerde mosselen met een roomsaus
- Gegrilde zalm met béarnaise saus
- Geroosterde zeeduivel met spek
- ...