

**Sauternes-Barsac
Premier Grand Cru Classé en 1855
CHÂTEAU COUTET**

Hvidvin – fra BORDEAUX

SØD



Sagt & skrevet:

- "Ganske enkelt vine, der er klare og friske som et vandfald, raffinerede, frodige og simpelthen storslåede!"
Jacqueline Fridrich,
THE WINES OF FRANCE

**Delikate aromaer
af akacie og kaprifolier,
rig, sød frugt i smagen
– med en lækende tør twist**

**Sémillon (75%), Sauvignon (23%)
& Muscadelle (2%)**
– lagret på egefade

Appellation: Barsac
Ejer: Familien Baly
Ledelse: Philippe Baly
Vinmarker: 38,5 ha i ét stykke
Beliggenhed: I Barsac
Jordbund: Silt, fint grus og forvitret sand på en undergrund af kalksten
Plantetæthed: 6.600 vinstokke pr. ha
Vinstokkenes gennemsnitsalder: 40 år
Høstmetode: Manuel, i flere omgange
Vinifikation: Gæring i 3-6 uger på nye egefade
Lagring: På egefade i 18 måneder, 100% fransk eg
Produktion: Omkring 42.000 flasker årligt, slotsaftappet

✓ **Velegnet som aperitif, til foie gras,
hummer, kammusling,
kylling, lyst kød, blåskimmeloste
– og til at ledsage en dessert**

✓ **Bedst fra 5 år
til 20-100 år efter høst**

✓ **Nydes ved 8-9 °C**



Château Coutet har længe været anerkendt som en af Sauternes-regionens allerbedste og fineste vine. Godset blev i 1855 klassificeret som Premier Cru Classé – dets oprindelse kan spores helt tilbage til slutningen af det 13. eller begyndelsen af det 14. århundrede. Et tårn på ejendommen er opført i samme stil som dem, der blev bygget på fæstningsværker under det engelske herredømme i Aquitaine-regionen.

Château Coutet tilhørte den berømte Lur Saluces-familie i mere end et helt århundrede. I dag ejes og ledes slottet af Philippe og Dominique Baly. Den kommercielle drift sker i et tæt samarbejde med Baron Philippe de Rothschild, som har de eksklusive distributionsrettigheder på slottes vine.

Château Coutet er en vin med et stort lagringspotentiale. I sine unge år har den aromater af blomster, citrus, honning og vanilje. Med en passende lagring udvikles en fantastiske botrytis-karakter, som man kun finder hos en velproduceret Sauternes. Næsen skifter til en mere krydret stil med toner af tørrede eller karamelliserede frugter.

