

Bordeaux
CHÂTEAU THIEULEY
Blanc Sec

Hvidvin – fra BORDEAUX

TØR

Terra Vitis & HVE3
Miljømærker


Fadlagret



Sagt & skrevet:

- "En personlig favorit!"
Robert Parker, BORDEAUX
- "Prøv den hvide Thieuley – fra en af de bedste producenter!"
Oz Clarke, BORDEAUX
- "Den hvide Thieuley er alt, hvad den skal være: aromatisk og med citrus, lidt urter uden at være syrlig og med vitalitet og længde."
Stephen Brooks, THE COMPLETE BORDEAUX
- "En meget elsket ejendom med god grund, der producerer ligefremme og ekstremt appetitvækkende vine."
Jane Anson, INSIDE BORDEAUX

Med blomster i aromaen og eksotiske frugter i smagen (citrus, ananas, grapefrugt) – frisk, rund og velafbalanceret

Sémillon (45%), Sauvignon Blanc (40%) & Sauvignon Gris (15%)
– 15% vinificeret på egefade

Appellation: Bordeaux

Ejer: Familien Courselle

Ledelse: Marie og Sylvie Courselle – ansvarlig for henholdsvis produktion og salg

Miljøpolitik: Certificeret *Terra Vitis* og *Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE3)*

Vinmarker: 80 ha – hvoraf 25 ha anvendes til denne *Blanc Sec*

Beliggenhed: Lige vest for La Sauve-Majeure

Jordbund: Gruset og kiselholdig lerjord

Plantetæthed: 6.000 vinstokke pr. ha

Vinstokkenes gennemsnitsalder: 25 år

Markarbejde: Græsbevoksning mellem rækker for moderat vandstress, bladudtynding for bedre soleksponering af druerne, grøn høst for bedste forhold mellem bladløv og drueklaser, ved nyplantning benyttes udelukkende kloner af vinbruget oprindelige vinstokke

Høstmetode: Maskinel ved fuld modenhed

Vinifikation: Temperaturkontrol, drueskind i kontakt med mosten under macerationen, blid presning under kvælstof, gæring på rustfri ståltanke med 15% på egefade

Lagring: Lagring på bærmøn i minimum 3 måneder

Produktion: Omkring 150.000 flasker *Blanc Sec* årligt – aftappet på godset

✓ **Velegnet som aperitif og til østers, skaldyr, fiskesuppe, stegt fjerkræ, lyst kød og gedeoste**

✓ **Bedst fra 1 til 4 år efter høst**

✓ **Nydes ved 9-12 °C**



Thieuley *Blanc Sec* er godsets klassiske, hvide cuvée – med behersket egefadslagring.

Château Thieuley er beliggende i smukke omgivelser i kommunen La Sauve-Majeure, hen ved 25 km sydøst for Bordeaux i vinddistriktet Entre-Deux-Mers, området mellem floderne Dordogne og Garonne.

Godset, hvis historie går tilbage til 1880, har været i familien Courselles besiddelse siden 1950. I 1972 købte Francis Courselle sine brødre og søstres andel af Château Thieuley, og han har æren for, at ejendommens areal er mere end tredoblet, siden Courselle-familien kom til. Fra 2000 overtog døtrene Marie og Sylvie roret – begge er landbrugsingeniør og ønologer – og de anses for at være nogle af de mest dynamiske vindyrkere i Bordeaux i dag.

Vineriet er helt up-to-date – og Thieuley byder på hvide og røde vine af klasse!

Godset har med sine helt igennem miljøvenlige vinfremstillingsmetoder opnået de højeste, franske miljøcertificeringer *Terra Vitis* og *Haute Valeur Environnementale niveau 3*.

