

BORDEAUX





Château Le Sablard "Caractère Sauvage" Côtes-de-Bourg Blanc 2024

- **Typ av vin:** torrt vitt vin. Ekologiskt certifierat.
- **Alkoholhalt:** 13%
- **Druva:** 100% Sauvignon Blanc (11-åriga stockar)
- **Terroir:** sluttning med full sydlig exponering, terroir av kalklera ovanpå "molasses du fronsadais" (sandmolass) i kommunen Lansac. Druvorna skördas på 0,5 ha.
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd med lätt övermognad av druvorna. Varsam pressning. Jäsning och lagring på jästfällning på emaljtank, med veckovis bâtonnage. Buteljerades i maj 2025.
- **Färg:** Ljusgul färg. **Doft- och smakintryck:** fruktig och blommig, toner av grapefrukt, passionsfrukt, krusbär, svartvinbärsblad, fläder, lakrits, lätt mineralsälta. Torr, mycket frisk, lätt smörighet. Uppfriskande avslut.
- **Passar till:** fisk och skaldjur, ostar (t ex Chèvre, Gouda, Cheddar). Serveringstemperatur: ca 9-10°C.
- **Drickfönster:** nu - 2028
- **Utmärkelser:** 1 stjärna Guide Hachette 2026



Château Haut-Lagrange

Pessac-Léognan Blanc 2025

- **Typ av vin:** torrt vitt vin. Miljöcertifierat (Terra Vitis, HVE3)
- **Alkoholhalt:** 14%
- **Druva:** 47% Sauvignon Blanc, 53% Sémillon (25-åriga stockar)
- **Terroir:** typisk "Graves"-terroir, alluvier bestående av stenar, kisel, sand, med rikligt organiskt material, ovanpå en grund av kalksten-lera. Druvorna skördades på 1 ha.
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd (25-27 aug 2025) med sortering. 20% av musten genomgick en skalmaceration. Jäsning på ståltank vid 18°C. Lagring: 85% på ståltank, 15% på nya 225-liters ekfat. Veckovis bâtonnage. Buteljering i maj 2026.
- **Färg:** Ljusgul färg. **Doft- och smakintryck:** Elegant, aromatisk, toner av päron, rosa grapefrukt, krusbär, lätt persika, svartvinbärsblad och örter. Torr, mycket frisk med angenäm rondör. Uppfriskande avslut med angenäm grapefruktkärvhet.
- **Passar till:** fisk och skaldjur, ostar (t ex Chèvre). Serveringstemperatur: ca 9-10°C. **Drickfönster:** nu - 2034
- **Övrigt:** totalt producerades 2488 fl av vinet





Château Haut-Clarise Vin de France 2022

- **Vingårdens totala storlek:** 2 ha
- **Typ av vin:** Rött vin. Ekologiskt (ej ännu certifierat)
- **Alkoholhalt:** 15%
- **Druva:** 100% Merlot
- **Terroir:** kalksten och lera i Belvès-de-Castillon
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd med sållning. 100% avstjälkning. Kallmaceration. Jäsning på ståltank med remontage (överpumpning av musten) i 4 veckor. Lagrades till 2/3 på 225-liters ekfat som haft ett vin innan, till 1/3 på ståltank i 12 månader. Buteljerades i april 2024.
- **Egenskaper:** Djup rubinröd färg. Stor, intensiv doft, fatkaraktär, svarta körsbär, björnbär, cassis, plommon, korinter, kakao och vanilj. Fyllig smak med fasta och aningen strama tanniner, sammetslen textur. Långt avslut.
- **Passar till:** grillat, smakrika kötträtter. Serveringstemperatur: ca 16-17°C.
- **Drickfönster:** nu - 2032



Château La Croix Lartigue Castillon

Côtes de Bordeaux 2020



- **Typ av vin:** rött vin, fatlagrat. Miljöcertifierat (HVE3)
- **Alkoholhalt:** 14,5%
- **Druva:** 60% Cabernet Franc, 40% Merlot (40+ åriga stockar)
- **Terroir:** grus ovanpå djup jord av kalksten och lera, sluttning med sydlig exponering i kommunen Belvès-de-Castillon.
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd med sållning. Ej krossning. Jäsning på ståltank med manuell pigeage i 4 veckor. Lagring på 225-liters ekfat i 12 månader (40% nya fat och 60% 1-åriga fat), följt av ytterligare 12 månaders lagring på ståltank.
- **Färg:** Purpurröd. **Doft- och smakintryck:** Stor, koncentrerad, krämig, toner av björnbärskräm, röda vinbär, plommon, viol, kakao, espresso, lakrits, mineral. Medelfyllig till fyllig smak med ännu något strama tanniner, sammetslen textur. Lång eftersmak.
- **Passar till:** kraftiga kötträtter med mörk sås, stekar, vilt mm. Serveringstemperatur: ca 16-17°C. **Drickfönster:** nu - 2032
- **Utmärkelser:** Decanter World Wine Award 2024: 95 p, James Suckling 93 p, Antonio Galloni 92 p, Jeb Dunnuck 90 p, Concours de Bordeaux 2023: Guld, Concours Mondial de Bruxelles 2024: Guld, Mundus Vini 2024: Guld.



Château Les Grands Sillons "Cuvée Amodis" Pomerol 2023

- **Vingårdens totala storlek:** 2,81 ha
- **Typ av vin:** rött vin, fatlagrat. Miljöcertifierat (HVE3)
- **Alkoholhalt:** 14%
- **Druva:** 75% Merlot, 25% Cabernet Franc från vingårdens yngre vinstockar (ca 25 år gamla).
- **Terroir:** sand och grus ovanpå järnoxid (*Crasse de fer*) i södra delen av Pomerol
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd. Sortering på sorteringsbord. 100% avstjälkning. Jäsning i 21 dagar med remontage (överpumpning av musten) 3 gånger per dag. Vinet lagrades på 225-liters ekfat i 12 månader, varav 1/3 nya fat, 1/3 ettåriga fat och 1/3 tvååriga fat.
- **Egenskaper:** Mörk rubinröd färg. Stor, ren, nyanserad doft, elegant fatkaraktär, krossade hallon, cassis, plommon, korinter, viol, tobak, lätt läder, järn, lakrits och mineral. Fyllig smak med ännu något strama tanniner, sammetslen textur. Långt, fräscht, fruktigt avslut.
- **Passar till:** kraftiga kötträtter med mörk sås, stekar, vilt mm. Serveringstemperatur: ca 16-17°C. **Drickfönster:** nu - 2033





Le Clos de Bigos Margaux Cru Artisan 2022

- **Vingårdens totala storlek:** 1,60 ha
- **Typ av vin:** rött vin, fatlagrat.
- **Alkoholhalt:** 14%
- **Druva:** 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Petit Verdot (i snitt 60-åriga stockar). De äldsta stockarna är 100 år gamla.
- **Terroir:** sand och grus ovanpå lera i Soussans i norra delen av appellationen Margaux.
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd. Sortering på sorteringsbord. 100% avstjälkning. Jäsning på 225-liters ekfat (1/3 nya, 1/3 som haft 1 vin innan och 1/3 som haft 2 viner innan) samt på amforor med manuell pigeage. Lagring i samma kärl i 24 månader.
- **Egenskaper:** Mörk rubinröd färg med purpurnyans. Stor, nyanserad doft, elegant fatkaraktär, cassis, björnbär, plommon, viol, cederträ, läder, kaffe, tobak, grafit. Fyllig, tät smak med ännu något strama tanniner, sammetslen textur. Långt avslut med lätt mineralsalta.
- **Passar till:** kraftiga kötträtter med mörk sås, stekar, vilt mm. Serveringstemperatur: ca 16-17°C. **Drickfönster:** nu - 2042