

MONBAZILLAC

Château Septy

**Flydende nektar i tårnhøj kvalitet.
Nærmest umulig at skelne fra Sauternes.**



Sydvest for Paradis

Alle vinkendere ved hvor Bordeaux ligger. Bevæger vi os blot nogle få kilometer sydpå, forholder det sig ganske anderledes. Her finder vi regionen Sud-Ouest (Sydvest), som er en af de mest oversete vinregioner i Frankrig. Hvis man er på udkig efter karakterfulde vine til yderst attraktive priser, er Sud-Ouest et oplagt sted at lede. De mest berømte (eller rettere mindst ukendte) appellationer i Sud-Ouest er Madiran, Cahors og Monbazillac.

Ædelsødt som i Sauternes

Monbazillac er et eldorado for ædelsøde hvidvine. Vinene laves efter samme forskrifter, som i Sauternes. Vinene skal laves på de grønne druer Sémillon, Sauvignon og Muscadelle. Ligesom i Sauternes, angribes druerne af den ædle råd, botrytis cinerea, som koncentrerer mostens sukkerindhold og tilfører vinen en ekstra dimension af kompleksitet. De bedste Monbazillac-vine er nærmest umulige at skelne fra Sauternes.

Flydende nektar

Château Septy råder over 22 hektar vinmarker i hjertet af Monbazillac-distriktet. Markerne ligger på nordvendte skråninger, så den fugtige tåge oppe fra Dordogne-floden bedst muligt kan sive ind mellem vinstokkene. På denne måde sikrer man sig at den ædle råd får optimale forhold i marken, så den kan omdanne druernes most til flydende nektar.

Château Septy Monbazillac

Château Septy's Monbazillac laves på 87% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc og 3% Muscadelle. Vinen fremstår fed og gylden i glasset, og duften byder på indtagende nuancer af lynghonning, crème brûlée, karamel og et let strejf af røg. Smagen er meget fyldig og sødmefuld, og lægger sig som flydende fløj om tungen. Eftersmagen munder ud i en finish med et pift af friskhed, der afbalancerer den store fylde.

Til ost, dessert, meditation...

Vinen er en oplagt ledsager til ostebordet, desserter eller frisk frugt. Eller hvorfor ikke blot et stille glas efter middagen? Vinen bør nydes 3-10 år fra høståret. Servér velafkølet i rummelige hvidvinsglas.