

Château Loudenne Sauvignon Blanc / Château Loudenne



TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft:	Saint-Yzens-de-Médoc / AOP Bordeaux
Traubensorten:	100% Sauvignon Blanc BIO (AB) HVE 3
Ausbau:	100% Barrique
Produktion:	Kleine, limitierte Auflage von ca. 4'000 Flaschen pro Jahr.
Lagerfähigkeit:	4 - 6 Jahre
Alkohol:	12,5% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

„ES GIBT KEIN GROSSARTIGES TERROIR, DAS NICHT AUF DEN FLUSS BLICKT“

Das Château Loudenne liegt in Saint-Yzens-de-Médoc, unweit von Saint-Estèphe, und zählt zu den ältesten Weingütern der AOP Médoc. Seit 1670 überblickt das „Château rose“, benannt nach seinen rosafarbenen Mauern, die Gironde-Mündung. Die Rose als Symbol des Gutes zielt bis heute seine Etiketten.

Die Lage nahe der Gironde schafft ideale klimatische Bedingungen: Der Fluss schützt die Reben sowohl vor Frost als auch vor Sommerhitze, was eine optimale Reifung der Trauben ermöglicht.

Auge:

Helles Gelbgrün mit silbernen Reflexen.

Nase:

In der Nase entfalten sich zarte Noten von weissen Blüten, saftigem gelbem Pfirsich und frischer Grapefruit, untermalt von einem feinen Hauch Blütenhonig – elegant, duftig und verführerisch aromatisch.

Mund:

Es gibt nur wenige trockene Weissweine aus dem Médoc – und genau das macht den Weisswein des Château Loudenne so besonders. Seit 1880 wird er im Eichenfass vergoren und ausgebaut – ein charaktervoller Ausdruck des einzigartigen Terroirs von Loudenne und zugleich der älteste Weisswein der Region. Am Gaumen spiegeln sich die Aromen der Nase wider, ergänzt durch feine Noten von Birne und eine elegante Mineralität. Die dezente Säure und der langanhaltende Abgang verleihen ihm Finesse und Balance. Ein vielseitiger Weisswein – perfekt als Apérobegleiter oder zu feinen Speisen.

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro oder zu Fisch, Meeresfrüchten und weissem Fleisch.

Ideale Ausschanktemperatur: 10 – 12° C