



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Château Thieuley Blanc 2017

PRODUCENT:	Château Thieuley	DRUVA:	45% Sémillon, 40 % Sauvignon Blanc, 15 % Sauvignon Gris
HEMSIDA:	www.thieuley.com	ALKOHOL:	13 %
OMRÅDE:	AOC Bordeaux Blanc, Frankrike	SOCKER:	
JORDBRUK:	Hållbart, certifierat Terra Vitis	SYRA:	
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT:	Aromer av citrus, grapefrukt och blommor.
SMAK:	Välbalanserad smak av citrus med inslag av blommor och yoghurt där respektive druvsort ger sin prägel åt smaken.
VINIFIERING:	Vinet macererar med skalkontakt i 12-24 timmar. Pneumatisk pressning med kväve. Musten får vila med jästfällningen i 8 dagar. Alkoholjäsning i rostfria tankar vid låg temperatur, 16°C-18°C.
LAGRING:	Lagring med jästfällningen i tank under 3 månader.



OM PRODUCENTEN

En familjeägd vingård som grundades av André Courselle 1950. Han köpte då Château Thieuley. 1972 tog hans son, Francis Courselle, ingenjör och professor i oenologi, över ledningen. Under 30 år ökade arealen från 4 till 80 ha, fördelat på Château Thieuley, Clos Sainte Anne och Château Saint Genes. Idag har hans döttrar Marie och Sylvie Courselle tagit över verksamheten. I början av 1980-talet omplanterade många odlare med blå druvor. Här har man gjort tvärtom och man strävar mot att producera vita, kvalitativa viner vilket man är mest känd för idag.