

## Graves Supérieures

<b>Wijnhuis</b>	Castel Frères
<b>Merk</b>	Graves Superieur
<b>Land</b>	Frankrijk
<b>Regio</b>	Graves
<b>Subregio</b>	Graves Supérieurs
<b>Wijntype</b>	Wijn
<b>Kleur</b>	Wit
<b>Alcohol %</b>	12,5
<b>Serveertemperatuur</b>	-
<b>Afsluiting</b>	Schroefdop
<b>Keurmerken</b>	Vegan
<b>Druivenras</b>	Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon
<b>Korte Omschrijving</b>	Gele pruimen en een vleugje kruisbessen, bloemen, boenwas, honing en rozijnen, rijp en vol, rijk en zoet, lekker sappig, fijne zuren, weelderig en smaakvol.
<b>Vinificatie</b>	Na de oogst worden de suikerrijke druiven vergist op de roestvrij staal. Op het moment dat er nog wat zoet aanwezig is, wordt de gisting gestopt. Dat resulteert in een lichtzoete wijn, met een goede balans tussen zoet en zuur.
<b>Omschrijving</b>	De Graves is een van de oudste wijnstreken van de Bordeaux. De wijngaarden liggen ten zuidwesten van de stad, op de linker oever van de rivier de Garonne. De ondergrond bestaat uit een mengsel van klei en grote kiezelstenen, die er zijn neergelegd door de Garonne. Dat geeft de streek ook zijn naam: 'graves' is de Franse benaming van deze grote rivierstenen. De wijngaarden zijn beplant met de klassieke druiven van de Bordeaux. Voor wit zijn dat sémillon, sauvignon en muscadelle, de druiven die ook de basis vormen voor deze zoete 'Graves Supérieures'.
<b>Over De Producent</b>	De familie Castel staat aan het hoofd van achttien landgoederen in de streek rond Bordeaux, in de Provence, de Languedoc en de Loire en zet zich als eigenaar en producent met de hoogste kwaliteitseisen om het beste van elke streek in zijn wijnen naar voren te laten komen. Al drie generaties lang cultiveren de Castels de kunst van het wijnmaken, met groot respect voor de waarden die de leden van de familie binden: bescheidenheid, menselijkheid en liefde voor de wijnbouw. Het is in de eerste plaats de passie voor de wijn die hun werk inspireert en die de familie Castel tot de grootste Châteaux-eigenaren van de streek rond Bordeaux heeft gemaakt. Daarnaast treedt de familie op als handelaar voor wijnen en druiven, zoals bij deze wijn. De aangekochte wijnen worden met grote zorgvuldigheid opgevoed en gebotteld in de kelders van Castel.
<b>Wijn En Spijs</b>	Lichtzoete gerechten, als aperitief voor de liefhebber van een licht zoete wijn, bij blauwe kazen en natuurlijk bij wat mooie eenden- of ganzenlever of bij gerechten met fruit, zoals taart of een fruitsalade.

