

## **Winefinders chefsommelier Anna Rönngren tipsar om prissänkt, vit Bordeaux**

- Vi på Winefinder älskar vit Bordeaux och vi älskar mogen vit Bordeaux ännu mer. Det är en vintyp som vi sällan dricker i Sverige men som jag alltid gjorde det yttersta för att få med på vinlistan

på stjärnkrogen Frantzén när jag jobbade som chefsommelier där, berättar Anna vidare.

- Just nu har vi två riktiga godbitar - från 2002 och 1998 och Pèssac-Léognan - i butiken. Det är viner som är mogna nu och som vi därför har extra bra pris på. Det handlar om Château Haut-Bergeys vita som görs i en mycket begränsad upplaga och välkända Château La Louvière - som man sällan har möjligheten att dricka ett 20-årigt vin från. Den aktuella årgången på Systembolaget är 2010, avslutar Anna.

### **Chateau La Louvière Blanc 1998**

Mogen vit Bordeaux från Chateau la Louvière. Av sina sina totalt 61,5 hektar har Chateau la Louvière vikt 13,5 hektar till sina gröna druvor. Odlingarna för dessa består av 85 % sauvignon blanc och 15 % sémillon med en medelålder på rankorna på 25 år. Klasarna pressas hela och vinerna genomgår inte malolaktisk jäsning. Jäsningen äger först rum i ståltankar och flyttas därefter över på ekfat. Fatlagringen sker på 45 % ny ek i 9 månader.

Pris: Från 249 kr (ord.pris 366 kr/flaska)

**Vinet finner ni här >>**



### **Château Haut-Bergey Blanc 2002**

På Chateau Haut-Bergeys ägor har man vikt blott två hektar till gröna druvor. Vingårdarna består av 82 % sauvignon blanc och 18 % sémillon - merparten av rankorna planterades 1989. Vinerna jästes på ekfat utan malolaktisk jäsning. Därefter slutlagrades vinerna i mellan 10-12 månader på ekfat (30 % ny ek).

Pris: 249 kr (ord.pris 366 kr)

**Vinet finner ni här >>**

