

## Château des Eyssards Saussignac Flavie

**Proefnotitie:** Goudgeel in het glas met tonen van gedroogd fruit, honing en citrus. Zet vol en zacht in met smaken van honing en exotisch fruit.

**Specificaties:**

**Producent** Château des Eyssards  
**Druivensoorten** 20% sauvignon blanc, 20% sauvignon gris, 20% semillon, 20% muscadelle & 20% chenin blanc  
**Land van herkomst** Frankrijk  
**Streek / Gebied** Bergerac  
**Sluiting** Kurk  
**Categorie** Dessert wijn  
**Alcoholpercentage** 13,5%

**Smaakprofiel:** honing, ananas, perzik

**Vinificatie:** De oogst wordt gedaan met de hand en wel 3 keer, omdat de druiven op verschillende momenten de edele rotting verkrijgen. De druiven worden direct geperst en vergist op eikenhouten fusten voor 1 maand. Als de balans juist is tussen het alcohol en suiker niveau wordt de vergisting gestopt door terug te koelen. Daarna rijpt de wijn voor 18 maanden op eikenhoutenfusten.

**Wijn & spijs:** foie gras, blauwe kazen en desserts

**Awards:** "If I had to tip one winegrower for future greatness it would be the uncompromising Pascal Cuisset of Château des Eyssards" **Andrew Jefford, wine writer.**

**Achtergrondinformatie:** Château des Eyssards is eigendom van de familie Cuisset en ligt in de bekende wijnregio Bergerac. Sinds 1984 is Pascal Cuisset samen met zijn vader en broer de oprichter van het familiedomein. De familie is blij met de rijke grond van 48 hectare, waar in totaliteit 20 verschillende druivenrassen groeien. Door de rijke grond is de familie in staat om complexe wijnen te maken. Wijnen met een veelvoud van subtiele aroma's, waarvan de afdronk nog lang blijft nagenieten. Pascal is één van de meest getalenteerde wijnmakers uit het gebied en wordt door de internationale pers positief opgemerkt. Jaarlijks valt het familie wijnhuis in de prijzen met de wijnen.

