



ACQUISTATO IL

Château Guiraud Sauternes 1er Grand Cru Classé 2020 2020

Una piacevole freschezza aromatica



Svinando®

Château Guiraud presenta questo interessante Sauternes 1er Cru Classé. Le particolarità del territorio di Sauternes sono fondamentali per la produzione di vini dolci unici al mondo. Qui, il clima caratterizzato da nebbie mattutine e caldi pomeriggi favorisce lo sviluppo di una muffa nobile, la Botrytis cinerea, che concentra gli zuccheri nelle uve, conferendo loro un'intensità e una complessità aromatiche straordinarie. 65% Sémillon e il 35% Sauvignon Blanc, questa combinazione conferisce al vino una grande ricchezza aromatica, con un perfetto equilibrio tra dolcezza e freschezza. La vendemmia avviene nel mese di settembre, quando gli acini sono ormai colpiti dalla muffa nobile, rivelando una piacevole freschezza aromatica. Raccolte a mano, e selezionate rigorosamente per tre volte, vengono scelti solo i frutti migliori. La fermentazione avviene in barrique di rovere, il 90% delle quali nuove e il 10% di un anno, e dura dalle 3 alle 6 settimane. Stessi contenitori anche per la fase di invecchiamento che dura dai 18 ai 24 mesi. Questo Sauternes si distingue per il suo profilo aromatico complesso, con note di albicocche, caprifoglio, limoni, crumble di mango, the earl grey e bacche di vaniglia. In bocca, è elegante e raffinato, con un perfetto equilibrio tra dolcezza e freschezza, e un finale lungo e vibrante. Perfetto da gustare in abbinamento a dessert, come crème brûlée, torte di frutta o mousse al cioccolato. Da provare anche con formaggi erborinati.

Château Guiraud è una delle proprietà più importanti nel sud di Bordeaux. Questo grande nome della denominazione Sauternes è stato guidato fin dalla sua creazione da uno spirito pionieristico. Dal 1996, la tenuta si è impegnata a favore della biodiversità e nel 2011 ha ottenuto la certificazione di agricoltura biologica. Oggi può contare su un patrimonio di circa 85 ettari di vigneto, su fondi di ghiaia sabbiosa e argilla. Qui sono le varietà bianche tipiche della regione a dominare, con Sauvignon Blanc e Semillon.

La Vigna

Terreno terreni sabbiosi (80%) ed argillosi (20%)

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco dolce

Provenienza Bordeaux

Uve 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 15 anni

Abbinamento Fine pasto

Vinificazione

La vendemmia si concentra nel mese di settembre, non potendosi prolungare al mese di ottobre a causa di una pioggia continua. Gli acini sono maturi e rivelano una piacevole freschezza aromatica. L'uva è raccolta a mano e rigorosamente selezionata, per ben tre volte. A causa delle condizioni climatiche primaverili, la quantità prodotta nel 2020 è particolarmente modesta, ma di grande qualità. La fermentazione dura dalle 3 alle 6 settimane ed è realizzata in barrique di rovere, il 90% delle quali nuove e il 10% di un anno. L'invecchiamento in barrique dura dai 18 ai 24 mesi.

Sensazioni

Albicocche, caprifoglio, limoni, crumble di mango, earl grey e bacche di vaniglia al naso. Note speziate che si susseguono, sposate con fresche sfumature zuccherine. Elegante, anche un po' sobrio, con un finale lungo e vibrante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.