



ACQUISTATO IL

Sauternes Château Les Justices 2022

2022

L'essenza dello stile francese



C'è un che di affascinante nei vini di Sautern. Sarà per il fatto che sono rari e pregiati. O perché nascono da una lunga lavorazione che prevede la "collaborazione" di una particolare muffa che deve colpire i vigneti nella giusta stagione e senza la quale non sarebbe possibile ottenere lo stesso risultato. Sarà, infine, perché quando si ha la possibilità di assaggiarli si capisce al volo che i Sauternes non sono semplicemente dei vini da dessert ma il simbolo stesso dell'eleganza e l'essenza dello stile francese. Questo elegante passito proposto da Château Les Justices è figlio di tre uve. Sémillon, in netta prevalenza, con Sauvignon blanc e Muscadelle. Di quest'ultima ce ne è giusto una punta. Più o meno il 5% del totale. La vendemmia è accurata. In cantina devono arrivare solo gli acini colpiti dalla muffa ma senza difetti. Occorrono diversi passaggi in vigna per completare il lavoro e la manodopera deve essere super specializzata per non commettere errori. Dopo una vinificazione attenta alle temperature e ai tempi, si passa alla fase di maturazione che, nel caso di questo vino non si prolunga mai meno di due anni. Un tempo più che giustificato dal risultato finale. Basta avvicinare il calice al naso per averne la certezza. Note di frutti a polpa gialla e tropicali, fiori bianchi, pera, mela e miele d'acacia. In bocca, invece, si rivela fresco, di bella ampiezza e di ottimo equilibrio.

Château Les Justices. Otto ettari di magnifici vigneti che si trovano nel comune di Preignac. La zona è quella del Sauternes, gli incredibili vini dolci, figli della cosiddetta muffa nobile, la Botrytis cinerea, che ogni anno puntualmente, complice un clima particolare e una elevata umidità dovuta alla confluenza di due fiumi, colpisce i vigneti della regione. Julie Médeville, la cui famiglia in Francia è soprannominata gli "Antiquaire du Sauternes", e Xavier Gonet, enologo di successo, sono il dinamico duo che conduce l'azienda di Bordeaux. In campagna prevale il Sémillon, con Sauvignon blanc e Muscadelle. Le piante hanno un'età media di quarant'anni e producono pochi grappoli di estrema qualità, vendemmiati a mano, letteralmente acino per acino, solo quando la muffa ha completato il suo lavoro, facendo evaporare quasi tutta l'acqua e concentrando i profumi e gli aromi all'interno dell'uva. L'invecchiamento, essenziale per far raggiungere ai vini la giusta complessità aromatica, è svolto in botti di rovere e può protrarsi anche per due anni. I vini di Château Les Justices sono, giustamente, rinomati in tutto il mondo vengono considerati tra i migliori della regione di Sauternes.

La Vigna

Terreno graves, argilla con stratificazioni ferrose

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Dolce

Provenienza Francia

Uve Sémillon 85%, Sauvignon 10%, Muscadelle 5%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Fine pasto

Vinificazione Classica del Sauternes, affinato in rovere e mai commercializzato prima di 2 anni dalla vendemmia

Sensazioni Un vino armonico che si esalta per le sue evidenti note di frutti e fiori bianchi tra cui la pera, la mela e l'acacia. Al palato si rivela fresco e di bella ampiezza e di ottimo equilibrio confermati dai retrogusti di miele e burrosi.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821