



ACQUISTATO IL

Vacqueyras AOP 2021

2021

dalla Côtes du Rhône meridionale



Svinando®

Il Vacqueyras di Victor Berard è una straordinaria espressione del terroir della Valle del Rodano. Questo vino si presenta con un colore rosso scuro intenso, preludio a una complessità aromatica raffinata. Al naso, rivela una splendida fusione di gelatina di ribes rosso, arancia candita e un tocco di spezie che donano profondità e carattere. Ogni sorso porta una precisione aromatica che si riflette nel palato, dove un robusto supporto tannico garantisce equilibrio e una lunga persistenza. Prodotto da uve raccolte manualmente, questo Vacqueyras è frutto di una vinificazione tradizionale. Le diverse varietà di uva vengono vinificate separatamente, con una macerazione di quindici giorni in vasche a temperatura controllata. Durante la fermentazione, la tecnica del pigeage e i rimontaggi assicurano una struttura equilibrata. L'affinamento di 10 mesi in botti di rovere su fecce fini aggiunge ulteriore eleganza e complessità al vino, conferendogli una straordinaria capacità di evolvere nel tempo. Perfetto per accompagnare piatti di carne rossa, selvaggina o formaggi stagionati, offrendo un'esperienza gustativa unica e appagante.

Il nome Bérard è di chiara origine germanica. Molto comune nei villaggi sulle Alpi, può essere tradotto come "solitario", "montanaro" o perfino "orso". La famiglia Bérard lasciò però la montagna per stabilirsi nella bassa Borgogna prima dell'anno 1000. Da allora sono numerose le tracce lasciate dai membri della famiglia nelle diverse epoche. Nel 1874, infine, nasce Victor Bérard, fondatore dell'attuale azienda vinicola e insignito della prestigiosa "légion d'honneur" per il suo impegno all'interno della Camera di Commercio. Morto nel 1938, Victor lasciò in eredità il frutto del suo lavoro. L'azienda, che oggi ha preso il nome di V. Bérard et fils, è stata una delle prime in Francia a vendere vino in bottiglia anziché in botte.

La Vigna

Terreno

Ai piedi delle Dentelles de Montmirail, il terroir è composto da terreni alluvionali e terrazze glaciali del Riss. Il terreno è un'argilla sabbiosa con banchi di ghiaia rotolata in alcuni punti.

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Rodano

Uve

60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre

Gradazione

13,5% vol

Temp. Servizio

12 gradi

Quando Berlo

entro 5 anni

Abbinamento

Menù di carne

Vinificazione

Raccolta manuale. Vinificazione tradizionale. Macerazione in vasche a temperatura controllata per quindici giorni. Fermentazione durante la quale vengono eseguiti pigeage e rimontaggi. Ogni varietà di uva viene vinificata separatamente e poi assemblata prima dell'invecchiamento. I vini vengono invecchiati su fecce fini in botti di rovere per 10 mesi.

Sensazioni

Colore: Di colore rosso scuro. Odore: Splendida espressione fruttata di gelatina di ribes rosso, arancia candita e spezie. Palato: Questa precisione aromatica è al palato, con un supporto tannico che assicura lunghezza ed equilibrio all'insieme.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821