



ACQUISTATO IL

Château Roumieu Sauternes 2022

2022

Raffinato e complesso



Svinando

Il Sauternes AOC di Château Roumieu nasce nell'Haut Barsac, una delle zone più prestigiose della denominazione Sauternes. Ci troviamo nel sud-ovest della Francia, in un territorio caratterizzato da un microclima molto particolare, influenzato dalla vicinanza del fiume Ciron che crea nebbie mattutine ideali per lo sviluppo della Botrytis cinerea, la cosiddetta "muffa nobile". Questo fenomeno naturale concentra zuccheri e aromi negli acini, dando vita a vini dolci di straordinaria complessità. Château Roumieu utilizza un blend classico per il suo Sauternes: Sémillon per l'89% che dona struttura e ricchezza aromatica, Sauvignon Blanc (10%) che aggiunge freschezza e vivacità grazie alla sua naturale acidità e Muscadelle (1%) che contribuisce con delicate note floreali. La vendemmia (ovviamente) è rigorosamente manuale e richiede più passaggi in vigna per selezionare accuratamente i grappoli colpiti dalla muffa nobile. Dopo la pressatura, il mosto fermenta lentamente per mantenere gli aromi delicati. Il vino matura poi per almeno 18 mesi in botti di rovere, in cantine a temperatura e umidità controllate, sviluppando un equilibrio perfetto tra dolcezza, acidità e complessità aromatica. Giallo dorato intenso, al naso rivela aromi complessi di mandarino candito, fiori bianchi e accenni di miele. In bocca, invece, è ampio, fine e ben equilibrato, con una persistenza che lascia una piacevole sensazione di freschezza. Il Sauternes Château Roumieu può invecchiare fino a 20 anni, sviluppando - con il passare del tempo - ulteriori note di frutta secca, spezie e caramello. Per chi non vuole attendere, però, va senza dubbio accompagnato con foie gras (se piace) o formaggi erborinati, come il Roquefort, per un contrasto irresistibile tra cremosità e intensità. Ottimo con dessert alla frutta, dolci al limone o torte di mandorle.

Immerso nel suggestivo paesaggio dell'Haut Barsac, nel cuore della regione di Bordeaux, Château Roumieu rappresenta un simbolo di storia e raffinatezza. Questa storica tenuta affonda le sue radici nel XVIII secolo e appartiene alla stessa famiglia da generazioni. Un legame profondo che testimonia l'amore e il rispetto per la terra. Il nome "Roumieu" richiama l'epoca medievale, quando i Mori lo utilizzavano per indicare i cristiani, e il toponimo è legato alle vie percorse dai pellegrini diretti a Santiago de Compostela. La conchiglia di St. Jacques, che campeggia orgogliosa sulle etichette dei vini, rappresenta quindi il simbolo di un cammino fatto di dedizione e tradizione. Il cuore della tenuta è la cantina, costruita nel 1896 dall'architetto borselese Fargeaudox. Questo edificio, circondato dai vigneti, è uno dei gioielli del patrimonio culturale e paesaggistico della tenuta, un'architettura che cattura l'attenzione dei visitatori.

La Vigna

Terreno Calcareo e argilloso, composto da uno strato di terra rossa e da uno strato calcareo

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo dolce

Provenienza Haut Barsac

Uve Semillon 89%, Sauvignon 10%, Muscadelle 1%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 20 anni

Abbinamento Dopo cena

Vinificazione Vendemmia Manuale. Affinamento Il vino matura in cantina a temperatura ed umidità costanti

Sensazioni Colore: giallo dorato intenso. Profumo: Espressione aromatica complessa con note di mandarino candito e fiori bianchi. Sapore: Ampio fine e ben equilibrato

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