ACQUISTATO IL .....

Château Latour-Martillac Pessac-Léognan Blanc 2020 2020



Freschezza ed eleganza

Sauvignon Blanc e Sémillon sono i vitigni alla base di questo interessante Bordeaux bianco, proveniente dalla zona di Pessac-Léognan. Questa, è bene ricordarlo, è una delle poche aree di Bordeaux dove, oltre ai vini rossi, si producono anche interessanti vini bianchi secchi. Maturato in parte in botti nuove, circa il 25%, questo bianco si presenta nel calice di un bel colore giallo carico con riflessi che ricordano l'oro. Al naso il bouquet è piacevolmente aromatico e ricco di note di frutta a polpa bianca, agrumi e golose richiami alla frutta esotica. In bocca il frutto è brillante e gustoso. Ben sostenuto da una bella freschezza e una altrettanto piacevole rotondità, sfocia in un intenso finale salino. Ottimo come aperitivo, è perfetto con i crudi di mare e per accompagnare un gustoso pesce al forno.

Château Latour-Martillac prende il nome da una torre che si trova nel cortile principale del castello. Questa è l'ultima parte rimasta ancora intatta di una fortezza risalente al XII secolo, posta a controllo della strada da Bordeaux a Tolosa. Di proprietà della famiglia Kressmann dal 1871, Château Latour-Martillac ha ottenuto il titolo di Cru Classé des Graves per i vini rossi e bianchi nel 1953. Oggi la proprietà è gestita da Tristan e Loïc Kressmann che possono contare su un vigneto di 54 ettari complessivi, di cui 45 dedicati al vino rosso e 9 al bianco. La proprietà, in posizione eccezionale all'interno della denominazione, si trova sull'altopiano di Martillac, dove i suoli sono molto variegati, ma ricchi di ghiaia. Suoli perfetti per la coltivazione del Cabernet Sauvignon e del Petit Verdot. I vitigni a bacca bianca, invece, si trovano vicino alla Garonna, dove i terreni sono più ricchi di argilla e calcare.

La Vigna

Terreno	Mix di diversi terreni, tra cui argilla, calare, giaia e sabbia
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 8% Petit Verdot
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Aromi di scorza di limone essiccata, mele verdi, noci tostate, pietra focaia e fieno. È di medio corpo, con un'acidità brillante e una consistenza densa e cerosa. Teso, energico e concentrato. Lungo.

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