



ACQUISTATO IL

"Lions de Suduiraut" Bordeaux Blanc 2021

2021

Profumato Bordeaux Blanc

*Svinando*

52% Semillon, 48% Sauvignon Blanc. Il taglio è quello di un profumato Bordeaux Blanc, ricco di freschezza e con una piacevole nota aromatica. Si chiama Lions de Suduiraut ed è un vino bianco secco. Vendemmia manuale del soli grappoli migliori, la lavorazione in cantina di questo bianco è stata accurata e tradizionale. Vinificazione in vasche di acciaio, con limitato contatto con l'ossigeno per valorizzare al meglio il ricco potenziale del frutto di partenza, al termine della trasformazione il vino subisce un lento affinamento in legno che ne accresce la complessità. La massa, suddivisa in due parti quasi identiche, viene posta parte in tini e parte in botti di rovere, di cui almeno il 25% nuove. Questa lenta maturazione si prolunga per circa 6 mesi, al termine dei quali le masse vengono riunite e il vino finito può essere finalmente imbottigliato. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino intenso, con profumi invitanti che richiamano la frutta fresca e dolce. In bocca rivela fin da subito una bella sapidità naturale, con un tocco di freschezza molto piacevole portato da una nota di pompelmo rosa. Poi richiami di mela dolce e sedano. In bocca rivela un corpo medio, con un finale fresco e piacevolmente speziato, con note di pepe bianco e gesso. Per la sua freschezza e la facilità di beva, questo bianco bordolese è perfetto fin dall'aperitivo. Ottimo con pesci grassi, come il salmone, e con le preparazioni leggermente speziate.

Ci troviamo nel cuore della regione di Bordeaux, in un angolo molto particolare. Château Suduiraut, infatti, è situato proprio accanto ai vigneti del celeberrimo Château d'Yquem, blasone conosciuto in tutto il mondo per la qualità dei suoi vini dolci. La proprietà risale al XVII secolo, e l'azienda risulta già nella celebre classificazione del 1855, come Sauternes Premier Cru. Dal 1992, poi, l'azienda è di proprietà del gruppo AXA Millésimes. Lo Château oggi dispone di un vasto vigneto di 91 ettari, certificato HVE (Alto Valore Ambientale).

La Vigna

Terreno

Mix di diversi terreni, tra cui argilla, calare, gialia e sabbia

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Vino bianco fermo

Provenienza

Bordeaux

Uve

52% Semillon, 48% Sauvignon Blanc

Gradazione

14% vol

Temp. Servizio

14 gradi

Quando Berlo

da invecchiamento

Abbinamento

Menu di pesce

Vinificazione

Sensazioni

Un bianco saporito con carattere di pompelmo a fette, mela e sedano. Corpo medio. Finale fresco. Pepe bianco. Secco e gessoso.

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