ACQUISTATO IL .....

# Clos Froridene Blanc Graves 2022 2022




## Profumi inebrianti

Tra le colline ghiaiose della regione di Graves, a sud di Bordeaux, sorge Château Floridène, una tenuta storica che vanta una lunga tradizione vitivinicola. Qui nasce Clos Floridène, Graves Bianco, un vino che incarna l'essenza del terroir e la filosofia produttiva dell'azienda. I vigneti dello Château godono di un clima temperato influenzato dall'Oceano Atlantico. Un microclima ideale per la coltivazione di uve bianche, in particolare Sauvignon Blanc e Sémillon. Clos Floridène, Graves Bianco, è il blend di tre vitigni nobili: Sauvignon (51,5%), Sémillon (47%) e Muscadelle (1,5%), in perfetto equilibrio tra freschezza, aromaticità e complessità. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli. Al naso rivela profumi inebrianti di scorza di limone, mela verde, guava e sentori minerali. Un bouquet complesso ed elegante che anticipa un sorso asciutto e succoso. Corpo medio e vivace freschezza acida, donano al vino equilibrio e persistenza. Si abbina bene a grigliate di pesce e crostacei, ma anche insalate e piatti vegetariani. Si esalta inoltre con formaggi freschi e primi piatti a base di pesce.

Ci troviamo nel cuore dell'area di Graves, a sud di Bordeaux. Qui Château Floridène si distingue come un gioiello di viticoltura sostenibile, dove la passione per la terra e il rispetto per la natura si intrecciano per dare vita a vini di alta qualità. Oggi l'azienda può contare su 40 ettari, su colline ghiaiose tipiche della regione. Questo terreno, ricco di minerali e ben drenato, offre un ambiente ideale per la coltivazione di uve pregiate, conferendo ai vini un carattere distintivo e una personalità inconfondibile. In campagna tutti i vitigni tipici del territorio, tra cui il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Sémillon, il Sauvignon Blanc e un tocco di Muscadelle. La scelta di questi vitigni riflette la profonda conoscenza del terroir e la ricerca di un equilibrio perfetto tra potenza ed eleganza.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | grave |
| **Esposizione** | |
| **Allevamento** | |
| **Densità imp.** | 5500 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Bordeaux |
| **Uve** | 47% Sémillon, 51.5% Sauvignon, 1.5% Muscadelle |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 14 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 10 anni |
| **Abbinamento** | Menù di pesce |
| **Vinificazione** | Lo Château Floridène si è impegnato, attraverso un processo graduale, all'abbandono totale di qualsiasi pratica chimica su tutti i suoi vigneti. La vigna viene lavorata tradizionalmente, tuttavia il suolo non è oggetto di nessun trattamento con erbicidi. I concimi sono di origine vegetale ed organica; la vendemmia verde, la defogliazione e ogni altro lavoro in vigna vengono svolti manualmente. |
| **Sensazioni** | Scorza di limone e mele verdi con discreta guava e minerali al naso. Al palato è asciutto e succulento, con un corpo medio e un finale minerale e asciutto. Un Graves Blanc delizioso e gastronomico. |

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