ACQUISTATO IL .....

Château de la Gravelle Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie 2023



Mineralità e freschezza

Fiume Loira. Dove il vento proveniente dall'Atlantico accarezza le vigne e il sole bacia i grappoli. E' qui che nasce il Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOC Château de la Gravelle. Vino bianco bio, è uno dei buoni prodotti proposti qui da Vignobles Günther-Chereau. Château de la Gravelle si trova a Saint-Fiacre-sur-Maine, in una zona caratterizzata da un terroir vulcanico unico. Il sottosuolo, composto da roccia vulcanica gabbro ricoperto da un sottile strato di argilla, conferisce al vino mineralità e freschezza. 100% Melon de Bourgogne, vitigno autoctono della Loira, i suoi grappoli, raccolti a mano a piena maturazione, danno vita a un vino dal carattere fruttato e aromatico. Vinificazione artigianale, con fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. Il vino viene poi lasciato riposare sulle fecce fini per tutto l'inverno, fino all'imbottigliamento a fine marzo. Questo processo conferisce al vino una bella complessità aromatica e una piacevole morbidezza. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso si apre con un bouquet fruttato, note di agrumi, mela verde e pesca bianca. In bocca è fresco e vivace, con una piacevole mineralità e un finale persistente. Vino perfetto per accompagnare piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare, il Muscadet è considerato il vino "da ostriche" per eccellenza.

Ci troviamo nel cuore della Valle della Loira. E' qui che ha sede Vignobles Günther-Chereau, un'azienda vinicola guidata da Madame Véronique Günther-Chereau. Nobile di nascita ma con un fare spigliato e determinato, Véronique ha saputo trasformare la sua passione per il vino in una realtà di successo. I vigneti aziendali sono coltivati principalmente con Melon de Bourgogne, il vitigno autoctono della Loira, da cui nascono i celebri Muscadet. Chardonnay, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon completano l'ampia gamma di vini prodotti. Al fianco di Véronique, nella conduzione dell'azienda, c'è ora anche la figlia Aurore, giovane enologa piena di entusiasmo e nuove idee. Insieme, portano avanti la tradizione di famiglia, unendo innovazione e rispetto per il territorio, per creare vini che raccontino l'anima della Valle della Loira.

La Vigna

Terreno il suo sottosuolo è composto da roccia vulcanica: gabbro ricoperto da uno strato di 40 cm di argilla.

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante

Provenienza Loira

Uve Melon de Bourgogne 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Il vino viene vinificato sulle fecce. Le fecce sono il risultato della sedimentazione naturale dei solidi del vino durante l'inverno. Dopo la fermentazione alcolica, il vino riposa sulle fecce per tutto l'inverno fino all'imbottigliamento a fine marzo.

Sensazioni Questo Muscadet è ricercato per il suo carattere giovane, vivace, asciutto e fruttato, con un leggero "perlage" tanto ricercato dagli intenditori

© 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