ACQUISTATO IL .....

Muscadet Sevre et Maine Sur Lie Comte de Saint Hubert 2020



Bianco biologico dalla Loira

Oggi ci troviamo nella Loira. E' qui che nasce il Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOC Comte St Hubert, vino bianco biologico prodotto da Château du Coing de Saint Fiacre. Il Melon de Bourgogne è un vitigno autoctono della Loira che si adatta perfettamente al clima atlantico fresco e umido della regione. I suoi grappoli compatti e le sue bacche dorate producono vini bianchi eleganti, minerali e fruttati, con aromi caratteristici di pesca bianca, mela verde, agrumi e fiori bianchi. In questo caso le uve maturano su terreni argillo-schistosi, esposti a sud e sud-ovest, che godono di un microclima ideale. Le brezze marine provenienti dall'Atlantico e le influenze del fiume creano infatti un ambiente perfetto per una maturazione lenta e uniforme delle uve, garantendo la concentrazione aromatica e la mineralità tipica di questo vino. Nel pieno rispetto dell'ambiente e del territorio, le uve vengono raccolte a mano e accuratamente selezionate per garantire la massima qualità. La vinificazione avviene in vasche di vetro interrate, dove il vino macera a contatto con le bucce per esaltare la sua struttura e mineralità. Segue una fermentazione spontanea sui lieviti per 14 mesi, per conferire al vino complessità, eleganza e un lungo potenziale di invecchiamento. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino brillante, con riflessi dorati. Al naso rivela profumi floreali di acacia e fiori bianchi si intreccia con note fruttate di pesca bianca, pompelmo e agrumi. In bocca, stupisce per la sua struttura elegante e minerale, rivelando una freschezza vivace e una sapidità persistente. Il finale è lungo e persistente, con echi di frutta bianca e spezie delicate. Compagno ideale per accompagnare piatti di pesce crudo, crostacei, frutti di mare, ostriche e preparazioni a base di pesce bianco.

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	terreno ricco di rocce, gneis e granato
Esposizione	Sud
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	Vinificato sui lieviti per 14 mesi, in vasche di vetro interrate tipiche dei vigneti di Nantes. Nessuna risospensione delle fecce. Macerazione a contatto con le bucce.
Sensazioni	Il vino ha un colore giallo pallido. Ha un naso floreale e note fruttate (pesca, pompelmo). Al palato, il vino è molto strutturato e minerale. Molto lungo al palato.

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