ACQUISTATO IL .....

Sauternes Les Remparts de Bastor Lamontagne 2016

Un vino dolce che non stanca mai



La Vigna

Terreno Nel suo percorso che ha inizio nei Pirenei, la Garonna provvede a trasportare nella zona di Bordeaux detriti e ghiaia, oltre ad argilla e gesso, che danno vita a un terreno assai permeabile e in grado di riscaldarsi rapidamente.

Esposizione Nord - Ovest 500m s.l.m.

Allevamento Spalliera

Densità imp. 3000 cettari per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Francia

Uve Semillion 97% Sauvignon Blanc 3%

Gradazione 12,5% vol.

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo Fino a 10 anni e anche di più

Abbinamento Formaggi, fois gras

Vinificazione Le uve del Sauternes sono vendemmiate solamente quando hanno raggiunto lo stadio di supermaturazione. Con il concorso delle nebbie autunnali e dell'umidità recata dal Ciron, ogni acino viene intaccato dalla "botrytis cinerea". Questo microscopico fungo ne metabolizza la buccia e lo priva di una parte dell'acqua contenuta nella polpa, producendo con ciò importanti modificazioni nella sua composizione: riduzione del volume, concentrazione di zuccheri naturali, diminuzione dell'acidità. Gli acini intaccati dal fungo prendono un colore di prugna bruno-violetto e ben presto si raggrinzano e si increspano: ciò concorrerà a rendere il mosto più concentrato nel gusto e e nell'aroma. La vendemmia nel "sauternais" è quindi particolarmente lunga (da quattro a otto settimane) e la cura e la delicatezza necessarie costituiscono il prezzo della

qualità. Le uve, il mosto e i vini, inoltre, non devono entrare mai a contatto con il metallo. La fermentazione delle uve è molto lenta: dura spesso più di un mese. Oltre la ricchezza di zucchero (da 18 a 20 gradi), produce numerose sostanze aromatiche e conferisce al mosto, prima ed al vino, dopo, profumi e sapori che ricordano ora le uve passite e i frutti maturi (albicocche e pesche per esempio) ora i fiori più delicati (l'acacia e il caprifoglio). Gli aromi non svaniscono con il tempo. Al contrario, i Sauternes invecchiano meglio dei rossi e acquistano negli anni la morbidezza, il carattere e il corpo ampio e suadente che li caratterizzano. 16 MESI ALMENO IN BARRIQUES DI ROVERE Prodotto unico nel perfetto equilibrio tra alcool e zucchero non fermentato.

Sensazioni

Colore : giallo paglierino con riflessi ambrati naso: intensita alta naso complesso e vivido palato : ricco intenso con , frutta , spezie e molto altro in questo spettacolo di sensazioni , il suo equilibro e acidita vi regalera un vino dolce ma elegante e piacevole.

Le Remparts di Château Bastor-Lamontagne è un vino botritizzato, ossia prodotto con uve attaccate dalla cosiddetta muffa nobile. Nasce da un equilibrato blend di Sèmillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle, coltivate nel comune di Preignac. Il Le Remparts è un vino ideale per chi vuole approcciarsi a questa particolare tipologia, grazie anche al suo rapporto qualità/prezzo davvero insuperabile. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino tendente al dorato. Al naso è elegante e ampio al tempo stesso. Un vino che stupisce per la piacevolezza dei suoi profumi che spaziano tra frutta, in confettura, caramello, miele e vaniglia. In bocca è ricco, opulento, dolce ma non stucchevole, grazie anche alla bella acidità che lo sostiene. Da bere in compagnia degli amici di sempre, mentre ci si coccola con un dolce raffinato.

Una grande attenzione alla qualità e allo stile, senza dimenticare un contributo tangibile al benessere dell'ambiente. Per questo dal 2013 i vini proposti da Château Bastor-Lamontagne sono etichettati come BIO. Uno sforzo non da poco, se si considera che la regione di Bordeaux è conosciuta per un clima non propriamente asciutto, con piogge distribuite sull'arco dei 12 mesi, che obbligano i produttori, o buona parte di essi, a trattare con continuità per evitare l'insorgenza di malattie. Château Bastor-Lamontagne può contare su una trentina di diverse parcelle, buona parte delle quali gravitano nel comune di Pregnac. Nei suoi vigneti, il ruolo da protagonista è riservato al Sémillon a cui si affiancano parcelle di Sauvignon Blanc.

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