



ACQUISTATO IL

Bordeaux Entre-deux-Mer AOP 2022

2022

Tra frutta matura e un tocco leggermente erbaceo



Bordeaux, terra di grandi rossi. Ma anche di vini bianchi straordinariamente fini e complessi. Figli di due vitigni, in particolare, come il Sauvignon Blanc e il Sémillon. Uve nobili e delicatamente aromatiche, capaci di esprimersi ad altissimi livelli, sia in versione secca che passita. In questo caso Château de Cathalogne propone un classico Entre-deux-Mers AOC, dove il Sauvignon domina in modo netto sul delicato Sémillon. L'insieme, però, non finisce di stupire per complessità e profondità. Colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli, questo bianco bordeliese ha profumi ampi ed espressivi, dominati da note di frutta esotica e da un tocco leggermente erbaceo, tipico delle uve Sauvignon. In bocca è armonioso e si contraddistingue per una piacevole freschezza. Vino da bere giovanissimo per apprezzare al meglio la finezza dei suoi aromi varietali, questo bianco accompagna felicemente un pranzo fin dall'antipasto. Da provare con un delicato risotto ai frutti di mare o degli spaghetti allo scoglio.

Château de Cathalogne è di proprietà della famiglia Despagne. Si trova nella regione di Entre-deux-Mers, in Bordeaux, tra i fiumi Garonna e Dordogna. Grazie alla presenza di questi due fiumi, i vigneti sono meno esposti a forti escursioni termiche e, grazie a un suolo costituito da argilla, sabbia e limo, l'azienda è in grado di produrre, anno dopo anno, favolosi vini dai vitigni tipici della regione. Quindi Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc per i rossi, e Sauvignon Blanc per i bianchi. Nel 1997 la famiglia ha sottoscritto la "Carta della Qualità e della Gestione Agricola Integrata e della Viticoltura Sostenibile". Da allora i vini di Château de Cathalogne sono spesso premiati dalla critica enologica più severa.

La Vigna

Terreno	Argilla con limo, sabbia con limo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	62% Sauvignon Blanc, 38% Sémillon

Gradazione 11.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Tradizionale, in tini di acciaio inossidabile con sistema di controllo della temperatura.

Sensazioni Questa annata di Château de Cathalogne ha un colore giallo-verde cristallino. Il naso è espressivo e potente dominato da note di frutta esotica e da un tocco leggermente erbaceo tipico delle uve Sauvignon. Il palato è armonioso e dà una piacevole freschezza. Alla fine, possiamo trovare rotondità e buona lunghezza aromatica.

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