ACQUISTATO IL .....

Bordeaux Cuvée Grands Vignes Blanc AOC 2025 2025



Tra rotondità e freschezza

I più, chissà poi perché, quando pensano alla regione di Bordeaux pensano esclusivamente ai grandi rossi che vi si producono, senza badare che una bella fetta di ottimi vini bordolesi sono figli di vitigni a bacca bianca. Come questo Cuvée Grands Vignes, Bordeaux che nasce da un assemblaggio di uve Sauvignon blanc e Sémillon in parti uguali, con un 20% di Muscadelle. Veri fuoriclasse della viticvoltura francese, ma non solo, questi vitigni si completano alla perfezione, dando vita a un vino di rara piacevolezza e di grande personalità. Nel calice si presenta di un bel colore giallo pallido, con sfumature verdognole a sottolinearne la freschezza. Al naso si rivela espressivo, con piacevoli aromi di frutta fresca e limone. In bocca, invece, è ben equilibrato, tra rotondità e freschezza. Il finale è lungo e piacevole, rendendo questo bianco un perfetto compagno di piatti semplici e non eccessivamente saporiti, come secondi a base di carni bianche o piatti vegetariani. Ottimo, infine, con la cucina asiatica.

Il Domaine du Cheval Blanc è situato nel cuore della regione di Entre-deux-Mers, quella ampia fascia di territorio situato tra i fiumi Garonna e Dordogna. Questa proprietà familiare, attualmente gestita da Denis Chaussie, rappresentante della terza generazione, produce vino AOC Bordeaux, sia rosso che bianco, di alta qualità. La tenuta può contare su un complessivo di 42 ettari, ottimamente esposti lungo la bella strada panoramica tra Saint-Macaire, Verdelais e Cadillac. Da quei vigneti, da quelle uve, nascono vini che sono la più pura espressione del "terroir", nel rispetto della tradizione.

La Vigna

Terreno	Argilla con calcare, argilla con limo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	spalleira
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	40% Sauvignon, 40% Semilion, 20% Muscadelle
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	La maturità è controllata due volte alla settimana per ottimizzare la data di raccolta. La pressatura è diretta sotto gas inerte (CO2), per limitare il contributo dei solfiti. Per i Sauvignon, una breve macerazione delle bucce e poi viene effettuata la pressatura. La decantazione è fatta con metodo enzimatico, poi le grandi fecce rimaste sul fondo sono filtrate prima di essere aggiunto. La fermentazione è controllata e regolata in serbatoi di acciaio inossidabile. Il travaso è fatto, una volta che la fermentazione è finita. L'invecchiamento è fatto su fecce fini - minimo 3 mesi.
Sensazioni	Questa annata 2020 offre un bel colore giallo pallido con sfumature di verde e un naso espressivo con deliziosi aromi di frutta fresca e limone. Al palato il vino è ben equilibrato, tra rotondità e vivacità, e offre squisite note di agrumi e frutti bianchi.

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