ACQUISTATO IL .....

Muscadet Sevre et Maine Cru "Vallet" 2016 2016

Ricco, fruttato e con una piacevole tostatura



Il Cru Vallet è una novità interessante nel panorama dei vini della Valle della Loira. E' il frutto di una precisa selezione di parcelle che rispondono a severi requisiti, come esposizione, pendenza e tipo di sottosuolo. Da questi appezzamenti nascono uve di grande qualità che vengono trasformate in cantina con altissimi standard per dar vita a Muscadet da invecchiamento. 100% figlio del miglior Melon de Bourgogne, questo bianco di Château du Cléray-Sauvion fermenta in vasche di acciaio inox termoregolate. Al termine della fase di vinificazione, poi, il vino viene lasciato affinare sui propri lieviti per un periodo di non meno di 30 mesi, con regolari battonage per rimettere in movimento i lieviti depositati sul fondo dei contenitori e permettere una maggiore cessione aromatica. Giallo luminoso, dorato e profondo, questo Muscadet Sevre et Maine ha profumi complessi e invitanti, con aromi di frutta esotica, limone, albicocca, pesca gialla e una leggera tostatura. In bocca, invece, è ampio e croccante. Un vino ricco, fruttato, con una piacevole tostatura di base. Equilibrato e lungo, è senza dubbio un grande Muscadet gastronomico che ben lo si abbina a ostriche e tartare di pesce.

Nel cuore dell'area di Nantes si trova Château du Cléray-Sauvion. Siamo nella regione della Loira, terra del vento. Qui la dolce e costante brezza oceanica accarezza ogni giorno le viti. Acquisito da Ernest Sauvion nel 1935, lo Château du Cléray-Sauvion produce principalmente Muscadet Sèvre e Maine, favoloso vino da ostriche, ma anche Gros-Plant-du-pays-nantais e Chardonnay. In totale l'azienda può contare su 95 ettari, con suoli argillosi e calcarei, da cui nascono vini caratterizzati da un buon potenziale di invecchiamento.

La Vigna

Terreno	Scisto su bed-rock granitico
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	100% MELON DE BOURGOGNE
Gradazione	12
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Fermentazione in vasche di acciaio inox termoregolate a 20°C. Invecchiato sui suoi lieviti per 30 mesi, con battonage regolare mescolando regolarmente.
Sensazioni	Luminoso, dorato, profondo. Complesso, con aromi di frutta esotica, limone, albicocca, pesca gialla. Leggermente tostato. Ampio e croccante, con grande ricchezza. Troviamo frutta con nocciolo, agrumi e tostato note tostate. Lunghezza molto buona.

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