ACQUISTATO IL .....

Sauternes "Symphonie" de Haut-Peyraguey 2016 2016



Da uve coltivate in vigneti-giardino

Uomo e natura collaborano strettamente per dar vita a vini eleganti come questo Symphonie De Haut-Peyraguey. L'uomo contribuisce alla cura e al mantenimento dei vigneti, gestiti con passione come se fossero dei giardini privati. La natura, attraverso un microclima unico nel suo genere, favorisce la comparsa ogni anno della cosiddetta muffa nobile, o Botrytis cinerea, ingrediente fondamentale per la produzione dei più nobili tra i vini dolci di Francia, e forse del mondo. Questo Symphonie De Haut-Peyraguey, in particolare, nasce da un taglio di uve Semillion per il 95% e Sauvignon Blanc per la parte restante. Le uve, selezionate manualmente in base al grado di maturazione e di attacco della muffa, vengono vinificate con cura e il vino ottenuto viene fatto maturare in botti di rovere. Giallo dorato, intenso e vivace, al naso rivela un incantevole fascino aromatico, con una vasta gamma di profumi che spaziano dal legno di cedro alle spezie, dalle rose antiche al frutto della passione. In bocca, invece, è super concentrato senza essere opprimente. Dolce ma non troppo, è il vino perfetto per chiudere (in bellezza) un pranzo o una cena. Da servire con una coppa di frutta fresca o un dolce semplice e gustoso.

Ci troviamo proprio di fronte al famoso Château d'Yquem. Peyraguey è un'antica baronia sopravvissuta nei secoli, il cui primo raccolto risale addirittura al 1618. Beneficia di terroir e condizioni climatiche uniche che consentono alle sue uve di dar vita a un vino unico e prestigioso: il Sauternes. Nel 1879 la tenuta venne divisa in due parti e le terre più elevate, in cima alla collina di Bommes, presero il nome di Clos Haut-Peyraguey. Sono 16 meravigliosi ettari di vigneto nel cuore dell'area del Sauternes, gestiti con cura e passione quasi maniacale. Qui nasce il pregiato "Premier Grand Cru Classé de Sauternes" apprezzato per l'estrema eleganza. Oggi la tenuta è di proprietà di Bernard Magrez che l'ha acquisita nel 2012.

La Vigna

Terreno	ghiaioso, argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	potatura guyot
Densità imp.	6666

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	95% Semillion, 5% Sauvignon
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Fine pasto
Vinificazione	Leggera decantazione sotto controllo della temperatura prima della fermentazione in botti
Sensazioni	La Symphonie de Haut-Peyraguey 2015, il secondo vino dello château, è sollevato e senza peso nel bicchiere, con un'espressione ariosa di dolci note floreali e botritizzate. Delicato e moderatamente dolce, il Symphonie avrà un notevole fascino per i lettori che trovano alcuni dei migliori Sauternes troppo dolci o ricchi. Note leggermente mielate, mela cotta e vanillina aggiungono le sfumature finali. Questo è molto bello e ben fatto. Il Symphonie è 95% Sémillon e 5% Sauvignon.

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