



ACQUISTATO IL

Sauternes "Symphonie" de Haut-Peyraguey 2016

2016



Svinando

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.