ACQUISTATO IL .....

Le Prélat De Pape Clement Graves Blanc 2018 2018



L'altra faccia di Bordeaux

Sbaglia chi pensa che la regione di Bordeaux sia in grado di regalare solo grandi vini rossi. Questi ultimi sono certamente i più conosciuti, ma rappresentano solo una parte della produzione totale. In particolare nell'area di Graves si producono eccellenti vini bianchi a partire dai tipici vitigni della regione, Sémillon e Sauvignon Blanc. Come in questo caso, dove ai due big si aggiungono piccole percentuali di Sauvignon Gris e Muscadelle. Vendemmia a perfetta maturazione, in questo caso l'uva viene pigiata intera in atmosfera inerte per preservare gli aromi. A quel punto, dopo un travaso, il mosto viene fatto fermentare in fusti di rovere. Stesso materiale anche per la successiva fase di maturazione, che avviene in contatto con i propri lieviti. Giallo paglierino di bella intensità, questo bianco ha profumi freschi di scorza di lime, pera verde e minerali. In bocca rivela un bel corpo, con un'acidità brillante e piacevole. Note persistenti di cera d'api e limone per un vino che richiede un abbinamento di un certo peso. Ottimo con i piatti delicatamente speziati o saporiti.

Château Pape Clement deve il suo nome a papa Clemente V, al secolo Bertrand de Goth, proprietario della tenuta nel XIV secolo. Nel 1299, Bertrand de Goth, allora vescovo di Comminges nei Pirenei, fu nominato arcivescovo di Bordeaux da papa Bonifacio VIII. In quella occasione ricevette in dono dal fratello Béraud de Goth una proprietà coltivata a vigneto a Pessac, allora chiamata vigna "La Mothe". Nominato papa nel 1305 con il nome di Clemente V, nel 1309 Bertrand donò la sua vigna all'arcivescovo di Bordeaux che venne lasciata in eredità ai suoi successori fino all'arrivo della Rivoluzione francese. Oggi l'azienda è una delle più rispettate realtà del territorio di Pessac, nel cuore della regione di Bordeaux.

La Vigna

Terreno	Ghiaia
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	73% Sémillon, 17% Sauvignon Blanc, 9% Sauvignon Gris, 1% Muscadelle
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	La pressa pneumatica viene riempita manualmente, l'uva intera viene pigiata sotto l'estremo pressione graduale in atmosfera inerte per preservare gli aromi. Il succo viene alimentato per gravità dalla pressa barral. Travaso e fermentazione in rovere francese. Maturato sui lieviti mescolando
Sensazioni	Questo ha un naso fresco di scorza di lime, pera verde, guava e pietrisco. Anche il limone cerato. È di corpo medio-pieno con acidità brillante e piccante. Strati saporiti evolvono in un finale fenolico con note persistenti di cera d'api e limone.

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