ACQUISTATO IL .....

Sauternes Clos Haut-Peyraguey 2018 2018



Equilibrio aromatico quasi perfetto

Se il mondo intero impazzisce per i dolci Sauternes, un motivo ci sarà. Il loro segreto è un mix unico di condizioni, climatiche e ambientali. Un clima fresco. L'umidità regolare portata dalla nebbia che ricopre tutti i vigneti ogni mattina. La vicinanza di corsi d'acqua. Poi, ovviamente la comparsa della cosiddetta muffa nobile, l'ingrediente indispensabile per la concentrazione dei profumi e la comparsa di particolari note aromatiche. E infine l'uso di due vitigni che si completano, compensando perfettamente l'uno le carenze dell'altro. Stiamo parlando dei Sémillon, che in questo caso è utilizzato in larghissima maggioranza, e il Sauvignon Blanc, meraviglioso aromatico dal carattere inconfondibile. In questo caso, poi, il vino matura in vecchi fusti di legno che contribuiscono alla creazione di un equilibrio aromatico quasi perfetto. Si scopre così un bianco dolce ed elegante, con note di uva passa, marmellata e miele. Ma anche alcuni delicati richiami di spezie, come lo zenzero, a rendere il tutto ancora più intrigante. E' il fine pasto che ogni buon intenditore di vino desidera. Da solo per meditare, o accompagnato da una golosa fetta di "Tarte Tatin" o di torta di mele.

Clos Haut-Peyraguey è stata la più piccola delle realtà della zona di Sauternes ad essere classificata nel 1855. Inserito tra i Premier Cru, ovvero il massimo della piramide qualitativa della regione, è superato solo dall'inarrivabile Château d'Yquem. La tenuta si estende su 8,5 ettari, un appezzamento recintato che domina il noto Chateau. Oggi come oltre due secoli fa, Clos Haut-Peyraguey è conosciuta per i suoi straordinari vini, fini ed eleganti.

La Vigna

Terreno	Argilla
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	95% Sémillon, 5% sauvignon
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Fine pasto
Vinificazione	Svinatura delicata a temperatura controllata del mosto prima della fermentazione in nuovo o vecchia quercia (a seconda della degustazione), travaso regolare
Sensazioni	Raisin, marmalade and honey. Some ginger notes as well. It’s full-bodied with a rich texture and palate. Some spices at the finish. Flavorful.

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