



ACQUISTATO IL .....

Chateau de Vaudieu Blanc Chateauneuf du Pape AOC 202022

## Perfetto equilibrio



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** Argilla rossa e ciottoli

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Francia

**Uve** 60% Roussanne, 40% Grenache blanc

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 14 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Grigliata di pesce

**Vinificazione** Il 36% invecchia in botti per 8 mesi

**Sensazioni** Colore oro pallido con riflessi argentati. Un naso che si apre con note di fiori bianchi e spezie dolci, poi brioche leggermente tostata. L'attacco è vivace, quindi la rotondità portata dall'invecchiamento avvolge le papille. Il finale è lungo e conferma l'impressione di mineralità avvertita in attacco. Da gustare ora e per 10 anni.

Châteauneuf du Pape è tra le aree più apprezzate dagli appassionati di vino francese. Piace soprattutto la grande creatività dei vignaioli locali, capaci di dar vita a vini di grande personalità, grazie a complessi tagli di diversi vitigni. In questo caso, per esempio, Château de Vaudieu Blanc nasce da un blend di Grenache blanc, in larga maggioranza, con Roussanne, Clairette e Picardan. Uve tipiche di questo angolo di Francia che insieme raggiungono un perfetto equilibrio, dando vita a un vino piacevole ma non banale. Le uve vengono raccolte a mano, al mattino presto per mantenerle fresche, accuratamente selezionate e messe in piccole cassette per limitare la pigiatura. Una volta in cantina, i grappoli vengono pressati delicatamente e i mosti ottenuti vengono inviati a una vasca in acciaio inox, termoregolata per la fase di decantazione a freddo e la successiva fermentazione. Le uve di Roussanne, e parte del Grenache, invece, fermentano in botti, dando al vino finito una nota tutta particolare. Al termine della trasformazione, parte del vino matura in botti per circa 8 mesi. Segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento. Colore oro pallido con riflessi verde cristallo, al naso dimostra una grande complessità, tra frutta bianca, frutta esotica, pompelmo e piccoli fiori. In bocca è minerale ed elegante, con note agrumate rinfrescanti. Una particolare nota salina lo rende inoltre particolarmente elegante. Bianco da aperitivo, si abbina bene anche a piatti di pesce dal gusto delicato. Buono con l'orata, gli scampi e i gamberi.

Lo Château de Vaudieu, situato nel cuore della denominazione Châteauneuf-du-Pape, risale addirittura al 1767. Fu costruito dall'ammiraglio Gérin, tenente dell'Ammiragliato di Marsiglia. Il suo nome deriva quasi certamente da "Val de Dieu", a indicare l'ambiente magnifico dove si trova, vocato per la coltivazione di uve di qualità. Un paesaggio magnifico dove colline e terrazze godono della migliore esposizione possibile. Oggi il castello può contare su un vigneto di circa 70 ettari, al centro dei quali si trova un magnifico cedro del Libano, "ospite" dello Chateau fin dal XVIII secolo. Dal 1987 Château de Vaudieu è gestito da Sylviette Bréchet, affiancata negli anni dai figli Laurent e Julien. Con il tempo la cantina è stata profondamente modernizzata, in modo da poter comodamente gestire separatamente tutte le uve provenienti dai 32 appezzamenti di vigneti che sono stati ri-delimitati, per ottenere il miglior potenziale da ogni "terroir".

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