



ACQUISTATO IL

"L'Excellence" Blanc Cru Classé Côtes de Provence 2021 2021

Intenso e complesso



Svinando

L'Excellence, l'eccellenza, è facile da riconoscere. Come in questo caso. Il Blanc Cru Classé proposto qui da Domaines Roger Zannier, all'interno della meravigliosa tenuta di Château Saint Maur, ne è un bel esempio. Nasce da una lavorazione in purezza di uve Rolle, coltivate con attenzione e cura per la natura nella bella azienda che si trova a pochi chilometri dalla città di Saint Tropez. Qui le uve maturano bene, grazie a condizioni climatiche e ambientali uniche. Da un lato la protezione dai venti garantita dalla presenza delle montagne, dall'altra la vicinanza con il mare che garantisce una buona ventilazione e una altrettanto benefica luminosità. I vigneti in questo caso vanno da un minimo di 10 metri sul livello del mare a un massimo di 400 metri, con un'esposizione verso Sud/Sud Est che garantisce una perfetta insolazione e una giusta escursione termica tra giorno e notte. La vendemmia, meccanica e notturna, permette ai produttori di portare in cantina uva sana e fresca, senza pregiudicare il delicato quadro aromatico. Segue una vinificazione super soft, con fermentazione a freddo e affinamento del vino in acciaio. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso si presenta intenso e complesso. Si percepisce subito una importante nota di frutti gialli ed agrumi, seguita da piacevoli note floreali. In bocca, si ritrova la medesima intensità e il sentore fruttato che richiama i frutti gialli, la pesca bianca e albicocca, oltre a note floreali di fiori bianchi. Sul finale, poi, una piacevole mineralità, rende il vino particolarmente elegante. Buona la persistenza che dona a ogni sorso una lunga sensazione di freschezza e sapidità.

Proprietario della Quinta do Pessegueiro nel Douro per più di 25 anni, Roger Zannier ha raccolto con entusiasmo la sfida di trasformare il castello di Saint Maur in uno tra i più meritevoli siti in Provenza, affidando il destino di questo gioiello a suo genero, Marc Monrose. Situato a Cogolin, a soli 10 km da Saint Tropez, ad ovest della pianura che collega i piedi dell'imponente massiccio dei Maures al mare. Questa oasi di pace è situata in una posizione ideale, dove la vite ha sempre regnato. Al riparo dai venti ma soggetto all'influenza marittima, la tenuta ha una estensione di 54 ettari, 38 dei quali sono a vigneto.

- La Vigna**
- Terreno** Argilloso e calcareo, ricco di scisto e quarzo
- Esposizione** Sud, Sud Est
- Allevamento** Doppio cordone speronato
- Densità imp. Il Vino**
- Tipologia** Vino bianco fermo
- Provenienza** Francia
- Uve** Rolle 100%
- Gradazione** 14% vol
- Temp. Servizio** 12 gradi
- Quando Berlo** entro 3 anni
- Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce
- Vinificazione** Meccanica e notturna, con metodi di agricoltura sostenibile. Fermentazione a freddo affinamento in acciaio
- Sensazioni** Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso si presenta intenso e complesso, si percepisce subito una importante nota di frutti gialli ed agrumi, seguita da piacevoli note floreali ed una buona mineralità. Al palato ritroviamo l'intensità ed il sentore fruttato di frutti gialli (pesca bianca, albicocca), note floreali di fiori bianchi e sul finale una piacevole mineralità. Grande eleganza e persistenza con ottima freschezza e sapidità

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