



ACQUISTATO IL .....

Reserve Bordeaux Sauvignon Blanc Sémillon 2021

2021

## Tipico per la regione di Bordeaux



Svinando

Quello proposto qui è un Bordeaux Blanc prodotto dalla cantina Château Lamothe Vincent. Un bianco tipico per la regione, composto da un taglio di uve Sauvignon Blanc, per oltre l'85% e Sémillon per la parte restante. Le uve utilizzate in questo caso provengono da tre parcelle situate a Montignac, dove si trova anche la sede della cantina, Castelvieil e Daubéze. Qui i terreni sono argillosi, con presenza di silice, calcare e ferro. La vendemmia è manuale ed è seguita da una breve fase di macerazione sulle bucce e, al termine della fermentazione, anche da una sosta sulle fecce fini per un periodo tra 2 a 6 mesi. Il vino si presenta di colore giallo chiaro con riflessi verdolini. Al naso si percepiscono note di ananas, albicocca, frutti esotici e pompelmo. In bocca, invece, si evidenzia per il bel equilibrio tra freschezza e morbidezza. Il finale, decisamente persistente, richiama i frutti esotici. Per essere apprezzato al meglio, va servito a una temperatura di 8-10°C. In tavola accompagna bene piatti a base di frutti di mare, carni bianche e formaggi di capra.

Questo Château si trova a Montignac, nella celebre regione vitivinicola di Bordeaux, precisamente nell'area di Entre-deux-Mers, il cui nome fa riferimento alle maree e alla localizzazione geografica nel mezzo ai due fiumi Garonna e Dordogna. I primi terreni furono acquistati dalla famiglia tra il 1873 e nel 1920. Fin dalla prima vendemmia, la 1988, imbottigliata dai proprietari Bernard Vincent e sua moglie Josette, le recensioni furono ottime. E con l'ingresso in azienda del figlio Christophe, nel 1990, le vigne furono riorganizzate. Nel 1999, infine, il team si è arricchito dell'altro figlio Fabien, preparando l'azienda ad affrontare le sfide del nuovo millennio. Oggi la tenuta comprende complessivamente 90 ettari vitati con varie tipologie di suoli.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Bordeaux
<b>Esposizione</b>	Est, Sud Est, Sud Ovest
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4500

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Bordeaux
<b>Uve</b>	80% SAUVIGNON BLANC 20% SEMILLON
<b>Gradazione</b>	12,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 4 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menù di pesce
<b>Vinificazione</b>	Vendemmia manuale, macerazione a contatto con le bucce e sosta sulle fecce fini per un periodo tra 2 a 6 mesi
<b>Sensazioni</b>	Color giallo chiaro con riflessi verdolini, il bouquet molto vario ed elegante rivela ananas, albicocca, frutti esotici e pompelmo che si ritrovano poi in bocca insieme al binomio freschezza-rotondità?

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