ACQUISTATO IL .....

Reserve Bordeaux Sauvignon Blanc Sémillon 2021 2021



Tipico per la regione di Bordeaux

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

Terreno Esposizione	Est, Sud Est, Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	80% SAUVIGNON BLANC 20% SEMILLON
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vendemmia manuale, macerazione a contatto con le bucce e sosta sulle fecce fini per un periodo tra 2 a 6 mesi
Sensazioni	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-rotondita?

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