



ACQUISTATO IL

Sauternes-Barsac Premier Cru Classé 2022

2022

Piccola produzione, altissima qualità



Svinando

Siete alla ricerca di un vino dolce memorabile? Fermi, allora. Quello che trovate qui si candida perfettamente a esserlo. Si tratta di un Premier Cru, secondo la classificazione del 1855 a Bordeaux. Vino prodotto nell'area di Sauternes-Barsac, da un taglio di uve Sémillon, per il 75%, Sauvignon Branco per il 23 e Muscadelle per la piccola parte restante. Vigneti storici della zona, con piante con un'età media di 40 anni che affondano le radici in terreni molto eterogenei: parte argillosi rossastri, parte ghiaiosi e ricchi in sabbie fini calcaree. L'intero vigneto dell'azienda si estende su circa una quarantina di ettari per una produzione comunque molto piccola e di qualità elevatissima. Uve raccolte a mano, lasciate appassire per ottenere una maggiore concentrazione degli zuccheri, grazie anche all'intervento "divino" della cosiddetta muffa nobile che puntualmente arriva a ricoprire tutti i grappoli. Dopo la trasformazione, il vino matura in botti nuove per circa 18 mesi prima dell'imbottigliamento. Giallo oro, il suo aspetto, al naso è caratterizzato da aromi di agrumi, come arancia e pompelmo. Poi note di ananas, pesca, vaniglia e fiori bianchi. Il tutto accompagnato da un gradevolissimo accenno di brioche. In bocca è dolce ma equilibrato. Ricco e lussureggianti. E' il vino da conservare per un'occasione speciale. Ideale per chiudere in bellezza una serata di chiacchiere tra amici.

La Vigna

Terreno Esposizione sud ovest

Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo dolce

Provenienza Francia

Uve Sémillon 75%, Sauvignon 23%, Muscadelle 2%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Fine pasto

Vinificazione appassimento in pianta e poi su graticci al sole prima della vinificazione

Sensazioni Il naso è caratterizzato da aromi di agrumi dominanti, come arancia e pompelmo. Presenta anche note di ananas, pesca, vaniglia e fiore di ginestra con un accenno di brioche tostata.

Château Coutet è diventato tenuta vitivinicola nel 1643. Siamo nella regione di Bordeaux, a Barsac, dove si producono alcuni dei migliori vini dolci al mondo, con le denominazioni di Barsac e di Sauternes. Château Coutet può contare su circa quaranta ettari vitati ed è una delle più grandi aziende della zona. In vigna, piante con un'età media di 35 anni, in particolare di Sémillon. Poi Sauvignon e Muscadelle. In cantina, la vinificazione è svolta in botti di rovere francese, dove poi successivamente il vino matura per mesi prima dell'imbottigliamento. Oggi la maison è di proprietà della famiglia Baly, che lo gestisce avvalendosi della preziosa collaborazione tecnica e commerciale della Baron Philippe de Rothschild S.A.

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