ACQUISTATO IL .....

Sauternes-Barsac Premier Cru Classé 2022 2022



Piccola produzione, altissima qualità

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 Sémillion, 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 lussureggiante. E' il vino da conservare per un'occasione speciale. Ideale per chiudere in bellezza una serata di chiacchiere tra amici.

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.

La Vigna

Terreno
Esposizione sud ovest

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo dolce

Provenienza Francia

Uve Semillion 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.

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