ACQUISTATO IL .....

Sauternes La Chapelle de Lafaurie Peyraguey 2014 2014



Eleganza e finezza

Lafaurie-Peyraguey non è certo un produttore sconosciuto. Nel microcosmo delle aziende di qualità della regione di Sauternes, questo Château è senza dubbio uno dei più amati da appassionati ed esperti. Confinante con l'iconico Château d'Yquem, questa tenuta dà vita, anno dopo anno, a vini di grande eleganza e finezza. Semillon per il 93%, Sauvignon Blanc per il 6 e Muscadelle in una piccolissima porzione, questo vino nasce da una lunga lavorazione che ha inizio con la raccolta delle uve appassite e attaccate dalla muffa nobile. Lo zucchero concentrato negli acini, dà vita a un mosto molto dolce che viene fatto fermentare in botti di rovere da 225 litri. Terminata la fermentazione, con una parte dello zucchero residuo, il vino viene quindi avviato alla fase di maturazione della durata di circa 10 mesi, sempre in barrique, seguiti da altri 8 mesi di affinamento in vasche di acciaio. Giallo oro, al naso ha complessi aromi di frutta tropicale, ananas, mango, mandorle tostate e cera d'api. In bocca è piacevolmente elegante, di medio corpo, dolce ma non stucchevole. Ideale per chiudere una serata in bellezza, si sposa bene anche a foie gras e formaggi erborinati. Buono oggi, non teme di maturare ancora per qualche anno in cantina. L'attesa sarà ampiamente ripagata nel momento dell'assaggio.

Regione di Bordeaux. Qui si producono ottimi vini rossi da Cabernet e Merlot ma anche favolosi bianchi, secchi e passiti. E' qui, infatti, che si trova Sauternes, villaggio il cui nome è ormai sinonimo di dolcezza ed eleganza tutta "made in France". Ed è qui che si trova anche Château Lafaurie Peyraguey, situato sulle dolci colline poco distanti dal villaggio di Bommes. Costruito nel XIII secolo, lo Château, in tutto 36 ettari, ha accresciuto nel corso del tempo il proprio prestigio, riconosciuto anche dalla classificazione come Premier Cru, ottenuta nel 1855. Dal 2014 l'azienda fa parte del portafoglio dell'imprenditore Silvio Denz che ha provveduto a fare fare importanti investimenti per ammodernare la cantina, dotandola di macchinari di ultima generazione e tecnologie all'avanguardia.

La Vigna

Terreno
Esposizione sud ovest

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia
Provenienza Francia

Uve Semillon 93%, Sauvignon 6%, Muscadelle 1%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Fine pasto

Vinificazione Fermentazione dai 10 ai 15 giorni in botti di rovere francese di 225 litri. L'invecchiamento ha una durata di 10 mesi in 1/3 di barrique nuove di 225 llitri seguito da un affinamento di 8 mesi in tini di acciaio inox.

Sensazioni Aromi di zafferano, fiori gialli, seguite da note di mango e ananas, zenzero candito

© 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