



ACQUISTATO IL .....

Château Rioublanc Bordeaux Blanc 2023

2023

## Bianco bordolese



Svinando

### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Bordeaux

**Uve** Sauvignon 60%, Sémillon 30%, Colombard 10%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menù di pesce

**Vinificazione** le uve vengono pressate all'arrivo in cantina, il succo viene quindi portato a 8°C per una stabilizzazione a freddo di diversi giorni. Questo estrarrà gli aromi e conferirà grande ricchezza al vino. Dopo la fine della fermentazione alcolica, il vino viene affinato su fecce fini.

**Sensazioni** Il naso è intenso, molto elegante con aromi di pera e pesca, note di agrumi (limone, pompelmo) e fiori bianchi (acacia). In bocca, l'attacco è fresco con un bel volume. La persistenza aromaticia in bocca è lunga e piacevole

Il Bordeaux Blanc di Château Rioublanc nasce nel comune di Saint-Ciers-d'Abzac, a nord-est di Bordeaux. Qui lo Château sorge su un plateau di argille e silici, con inclusioni ferrose che donano ai vini una struttura unica e un'eleganza inconfondibile. Questo angolo di Francia, meno conosciuto rispetto ad altre zone di Bordeaux, è un vero e proprio gioiello nascosto, dove i vigneti si estendono tra boschi e piccoli corsi d'acqua, creando un microclima ideale per la viticoltura. Frutto di un blend di tre vitigni: Sauvignon (60%), Sémillon (30%) e Colombard (10%), questo vino risulta particolarmente bilanciato e piacevole. Le uve, raccolte a mano, vengono pressate immediatamente all'arrivo in cantina. Il mosto viene poi raffreddato per una stabilizzazione a freddo di diversi giorni, esaltando gli aromi e conferendogli grande ricchezza. Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene affinato sulle feccie fini, acquisendo maggiore complessità e morbidezza. Al naso regale con un profilo aromatico intenso ed elegante. Si percepiscono note di pera, pesca, agrumi, come limone e pompelmo, e fiori bianchi. In bocca, l'attacco è fresco e vivace, con un bel volume e una persistenza aromaticia lunga e piacevole. Pensato per essere bevuto giovane, quando i suoi aromi sono al massimo della loro espressione, si abbina bene a piatti di pesce, come branzino al forno o ostriche. Ottimo anche con insalate fresche e formaggi di capra.

Siamo a Bordeaux, tra paesaggi ondulati e i vigneti che si perdono a vista d'occhio. Qui sorge Château Rioublanc, una bella azienda vinicola con sede a Saint-Ciers-d'Abzac. Si tratta di un piccolo domaine familiare, guidato con passione e dedizione da Philippe Carretero dal 1989. Con 47 ettari di vigneti certificati biologici, lo Château Rioublanc è un esempio di come l'armonia tra uomo e natura possa dare vita a vini di eccellenza. I terreni dello Château Rioublanc sono caratterizzati da un plateau di argille e silici, arricchito da profonde inclusioni ferrose che conferiscono ai vini una struttura unica e un'eleganza inconfondibile. Qui, le varietà coltivate riflettono la ricchezza del territorio bordolese: per i rossi, il Merlot domina incontrastato, affiancato dal Cabernet Franc e da una piccola percentuale di Malbec, che aggiunge complessità e profondità. Tra i bianchi, spiccano il Sauvignon, il Sémillon e il Colombard, quest'ultimo utilizzato anche per la produzione di Crémant, spumanti che rappresentano una vera e propria chicca dell'azienda, apprezzati per la loro freschezza e finezza. La filosofia produttiva dello Château Rioublanc si basa sul rispetto per l'ambiente e sulla rigore della qualità. Con una produzione annua di circa 120.000 bottiglie, l'azienda riesce a coniugare perfettamente tradizione e innovazione.

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