



ACQUISTATO IL

"Cent pour 100" Haut-Montravel Moelleux 2016

2016

Equilibrio armonioso tra dolcezza e freschezza



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo dolce

Provenienza Sud-Ovest

Uve 34% Muscadelle, 33% Sémillon, 33% Sauvignon

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 15 anni

Abbinamento Aperitivo, Fine pasto

Vinificazione Macerazione pre-fermentativa. Pressatura lenta, 24 ore di decantazione, stabilizzazione fredda, fermentazione in botti nuove, legno francese, affinamento su fecce fini in barrique con rimesse in sospensione delle stesse per 10 mesi.

Sensazioni Profumi di frutta confit, accenti di miele, palato ampio e dolce, con acidità legata a tannini contenuti nelle 350.000 bottiglie, un numero che testimonia l'impegno e la passione della famiglia per la viticoltura. La cura e l'attenzione dedicate a ogni fase del processo produttivo, dalla vigna alla cantina, si riflettono nella qualità dei vini, che esprimono al meglio le caratteristiche del terroir di Montravel. La posizione privilegiata dello Château Moulin Caresse, a cavallo tra il Bordolese e il Périgord, conferisce ai suoi vini un carattere unico, che unisce l'eleganza dei vini di Bordeaux alla ricchezza e alla generosità dei vini del Sud-Ovest.

Nel cuore della regione di Montravel, nel sud-ovest della Francia, Château Moulin Caresse produce l'Haut-Montravel Moelleux "Cent Pour 100", un vino dolce che è il risultato di una sapiente combinazione di vitigni tradizionali e di metodi di vinificazione che rispettano le tradizioni locali. Situata a nord-ovest del Pays de Bergerac, la denominazione Montravel si estende su circa 350 ettari di vigneti collinari distribuiti in 14 comuni tra Port-Sainte-Foy e Saint-Michel-de-Montaigne, sulla riva destra della Dordogna. I suoli sono prevalentemente calcarei con strati di argilla rossa, offrendo condizioni ideali per la coltivazione di varietà bianche. L'Haut-Montravel Moelleux "Cent Pour 100" è composto da una miscela equilibrata di 34% Muscadelle, 33% Sémillon e 33% Sauvignon Blanc. La vinificazione inizia con una macerazione pre-fermentativa per estrarre al meglio gli aromi dalle bucce. Segue una pressatura lenta e una decantazione di 24 ore per chiarificare il mosto. La fermentazione avviene in botti di rovere francese, prevalentemente nuove, utilizzando lieviti indigeni. Dopo la fermentazione, il vino matura sulle fecce fini per 10 mesi, durante i quali le fecce vengono periodicamente rimesse in sospensione (bâtonnage) per arricchire la complessità e la struttura del vino. Cent Pour 100 offre un bouquet aromatico ricco di note di frutta candita, miele e tocchi floreali. In bocca è piacevolmente equilibrato, con una dolcezza armoniosa sostenuta da una fresca acidità che prolunga il piacere della degustazione. Da provare da solo, come vino da meditazione a fine pasto o in abbinamento con formaggi erborinati, dove la dolcezza del vino bilancia la sapidità del formaggio. Per un accostamento audace, si può provare anche con cioccolato fondente, dove le note fruttate e mielate del vino contrastano piacevolmente con l'amarezza del cioccolato.

Nella regione di Montravel, nel pittoresco villaggio di Saint-Antoine-de-Breuilh, sorge lo Château Moulin Caresse, un'azienda vinicola a conduzione familiare che vanta una storia secolare. Dal 1749, la stessa famiglia si tramanda la proprietà di questa tenuta, che domina con orgoglio la valle della Dordogna, a soli 20 km a est di Saint-Émilion, alle porte del Périgord. Con una superficie di 42 ettari, i vigneti dello Château Moulin Caresse si estendono su terreni argillo-calcarei, ideali per la coltivazione delle varietà classiche della regione di Bergerac: Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, Merlot e Cabernet Franc. Il clima mite della zona, influenzato dalla vicinanza del fiume Dordogna, garantisce una maturazione ottimale delle uve, permettendo la produzione di vini di grande bevitibilità e dal rapporto qualità-prezzo eccellente. La

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