



ACQUISTATO IL

Château Nairac 2e Cru Classé Barsac 2015

2015

Dolcezza e complessità



Oggi ci troviamo nel cuore della regione vinicola di Barsac, a Bordeaux. Qui Château Nairac, storica tenuta nota per la produzione di vini dolci di alta qualità e Classificato "Deuxième Cru Classé" coltiva i suoi vigneti su suoli composti da sabbia e ghiaia, con argilla e rocce calcaree ricche di fossili di stelle marine. Questo intricato mosaico di elementi contribuisce a dare vita a vini dotati di grande mineralità e complessità. Château Nairac nasce da un felice blend di Sémillon, con piccole percentuali di Sauvignon Blanc e Muscadelle. La vendemmia è manuale e selettiva: vengono raccolti solo i grappoli affetti dalla muffa nobile. In cantina, dopo una pressatura delicata, il mosto fermenta in barrique di rovere. Segue un affinamento di circa 30 mesi in botti parzialmente nuove. Alla degustazione, Château Nairac si presenta di un colore giallo oro brillante. Al naso intense note di zafferano, miele e cedro. In bocca invece è potente ed elegante, con un finale fresco e una persistenza aromatica notevole. Buono già oggi, questo vino ha una capacità di invecchiamento di almeno 10 anni, durante i quali sviluppa ulteriore complessità aromatica. Si abbina perfettamente con dessert a base di frutta, foie gras o formaggi erborinati.

Ci troviamo all'interno dell'Appellation Barsac, nel cuore del Bordeaux meridionale. Qui si trova Château Nairac, bella azienda vinicola specializzata nella produzione di Sauternes, tra i vini dolci più celebrati al mondo. Con una storia che risale al XVIII secolo, questo château incarna la tradizione e l'artigianalità di un territorio unico, dove il microclima e il suolo creano condizioni perfette per la comparsa della muffa nobile, la pregiata Botrytis cinerea. Château Nairac è classificato come Deuxième Cru Classé nella storica classificazione del 1855, tra i migliori produttori di Sauternes. Dal 1971 è di proprietà della famiglia Lurton, una storica dinastia, con profonde radici nel mondo del vino bordeliese. Oggi, l'azienda è gestita con un approccio che unisce innovazione e rispetto per la tradizione, mantenendo metodi di vinificazione artigianali.

La Vigna

Terreno Sabbioso-ghiaioso, argilloso-sabbioso su rocce calcaree con stelle marine

Esposizione Allevamento

Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo dolce

Provenienza Bordeaux

Uve Semillon, Sauvignon, Muscadelle

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 2035

Abbinamento Fine pasto

Vinificazione la vendemmia avviene selezionando soltanto i grappoli attaccati dalla muffa nobile che concentra gli zuccheri e le sostanze aromatiche all'interno degli acini. In seguito alla vinificazione, matura per 30 mesi in barrique di rovere parzialmente nuove, permettendo uno sviluppo lento e complesso delle proprie caratteristiche organolettiche.

Sensazioni colore giallo oro brillante. Il naso è intenso, ricamato su note di zafferano, miele e cedro. Al palato si dimostra potente ma elegante, con un finale fresco e delicato che impreziosisce una persistenza aromatica di rara finezza.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821