



ACQUISTATO IL

Château Tertre de Launay Entre-Deux-Mers AOP 2023 2023

Espressivo ed elegante



Svinando

Questo bianco proviene da una regione molto particolare. Ci troviamo in Francia, nell'area di Bordeaux, tra i fiumi Garonna e Dordogna. L'area si chiama Entre-Deux-Mers, "tra due mari", un territorio collinare, rinomato per la produzione di vini bianchi freschi e aromatici, grazie a un suolo prevalentemente argilloso-calcareo e a un clima influenzato dalla vicinanza dei due fiumi. Qui Château Tertre de Launay produce questo bianco secco composto per il 60% da Sauvignon Blanc, 21% da Sémillon, 14% da Sauvignon Gris e 5% da Muscadelle. La vinificazione prevede una macerazione pellicolare seguita dalla fermentazione che avviene in tini di acciaio inox con rigorosa protezione dall'ossigeno per preservare gli aromi primari. In ultimo il vino matura sulle fecce fini, acquisendo complessità e la struttura. Nel calice si presenta di colore giallo pallido con riflessi argentati. Al naso rivela un bouquet espressivo ed elegante con sentori di fiori bianchi e pesca di vigna. In bocca l'attacco è fresco, con un equilibrio armonioso tra rotondità e vivacità, e note di nettarine stufate. Si sposa bene con piatti a base di pesce, frutti di mare e crostacei. La sua freschezza, però, lo rende adatto anche ad accompagnare antipasti leggeri e insalate estive.

Nel cuore della regione denominata Entre-Deux-Mers, tra i fiumi Garonna e Dordogna, si trova Château Tertre de Launay, azienda vinicola Greffier, una proprietà con oltre 150 anni di storia dedicata esclusivamente alla produzione di vini bianchi secchi. Oggi, con la quinta generazione della famiglia al timone, lo château continua a onorare la tradizione familiare. I vigneti dell'azienda si estendono su 74 ettari di terreno, tutti situati attorno alla tenuta e comprendono il punto più elevato del dipartimento della Gironda. Questa posizione privilegiata offre condizioni ottimali per la coltivazione delle viti, grazie a un terroir caratterizzato da suoli argillo-calcarei che conferiscono ai vini una particolare complessità e finezza. Da oltre 25 anni, l'azienda adotta la pratica dell'inerbimento controllato, una tecnica che favorisce il controllo naturale della crescita delle viti e contribuisce alla salute del suolo. Questo approccio sostenibile, unito a metodi di vinificazione all'avanguardia, testimonia l'impegno della famiglia Greffier nella produzione di vini di alta qualità.

La Vigna

Terreno Argilla-calcareo. Sottosuolo: Melassa di Agenais

Esposizione Allevamento

Guyot

Densità imp. 2200-3000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Bordeaux

Uve 60% Sauvignon Blanc 21% Sémillon 14% Sauvignon Gris 5% Muscadelle

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Vinificazione: Macerazione pellicolare, stabulazione a freddo, fermentazione in tini di acciaio inox con rigorosa protezione dall'ossigeno. Affinamento: Sulle fecce fini

Sensazioni Di colore giallo pallido con riflessi argentati. Al naso è espressivo ed elegante, esala aromi di fiori bianchi e pesca di vite. Al palato, un attacco fresco, un bell'equilibrio tra rotondità e vivacità e note di nettarine stufate. Gli aromi del Semillon, floreali e di frutta a nocciolo, sono esaltati dall'affinamento sui lieviti. Un Entre-Deux-Mers in cui ogni vitigno esprime tutto il suo potenziale.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821