ACQUISTATO IL .....

Esquisse de Nairac Sauternes 2016 2016



Tra dolcezza, freschezza e complessità aromatica

Barsac è una regione di Bordeaux rinomata per i suoi vini dolci e complessi. Qui si trova Château Nairac, una tenuta che vanta una lunga storia che risale al XVIII secolo. Fondato nel 1777 da Élisée Nairac, membro di una famiglia di armatori bordolesi, il castello è stato progettato dall'architetto André Mollié, collaboratore di Victor Louis per il Grand Théâtre di Bordeaux. 17 ettari, con suoli composti da ghiaia, sabbia e argilla su un sottosuolo calcareo ricco di fossili di stelle marine. L'area di Barsac, parte della più ampia regione di Sauternes, è celebre per i suoi vini dolci ottenuti grazie alla "botrytis cinerea", la muffa nobile che concentra gli zuccheri negli acini d'uva. L'Esquisse de Nairac è il secondo vino della tenuta, prodotto da Sémillon (90%), con piccole percentuali di Sauvignon Blanc (6%) e Muscadelle (4%). Dopo la raccolta manuale delle uve, si procede a una lenta estrazione dei succhi mediante presse pneumatiche. Segue una leggera decantazione e la lenta fermentazione. L'affinamento avviene in vasche d'acciaio inox, con durata variabile a seconda dell'annata, per preservare la freschezza e l'integrità aromatica del vino. L'Esquisse de Nairac si presenta di un colore ambrato intenso e brillante. Al naso, piacevoli note di frutta candita, arancia amara e leggere sfumature legnose. In bocca è rotondo, con note evolute e una bella persistenza finale. Da servire a fine pasto, con dessert a base di frutta, foie gras o formaggi erborinati. Con il giusto abbinamento è in grado di esaltare i sapori, creando un equilibrio perfetto tra dolcezza e sapidità.

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 bordolese. 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 96%,Sauvignon 2%, Muscadelle 2%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 2035
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	Una volta raccolte le uve, si procede a una lenta estrazione dei succhi mediante presse pneumatiche. Dopo una leggera decantazione dei succhi, i mosti fermentano. Affinamento in vasche d'acciaio inox, di durata variabile a seconda dell'annata.
Sensazioni	Di colore ambrato intenso e brillante. Al naso, piacevoli note candite, arancia amara ma anche aromi leggermente legnosi. In bocca, rotondità e carnosità, note evolute. Bella lunghezza nel finale.

© 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