ACQUISTATO IL .....

"Le Sauvignon" Montravel Sec AOP 2024 2024



Fresco, secco e profumatissimo

Il Montravel Sec, Sauvignon di Château Moulin Caresse è un vino dal carattere vivo e fruttato. Nasce dall'impegno e dalla dedizione di una famiglia che da nove generazioni, dal lontano 1749, si prende cura della sua terra. Ci troviamo nella zona del Bergerac, lungo la vallata del fiume Dordogna, una terra famosa per i suoi bianchi secchi e aromatici. E il Sauvignon di Château Moulin Caresse incarna in pieno questa tradizione, reinterpretandola con un tocco di modernità. E' un bianco che punta su un'eleganza discreta e su un bouquet di profumi che sa come farsi notare. Il suo colore è giallo paglierino, limpido e luminoso. Al naso è un'esplosione di frutta esotica matura, come l'ananas e il frutto della passione, con un tocco di albicocca e note agrumate di pompelmo rosa. Un profumo goloso e complesso, che ti fa venire voglia di affondare il naso nel calice e non tirarlo più fuori. In bocca, poi, la sorpresa. Nonostante l'abbondanza di profumi fruttati, il sorso è perfettamente secco e teso, con una bella acidità che bilancia tutto. È un vino di grande bevibilità, che scivola via e lascia il palato pulito, con un retrogusto fresco e agrumato. È un vino che ti fa dire: "Ne voglio subito un altro bicchiere".

Château Moulin Caresse è un'azienda di famiglia. Da nove generazioni, dal lontano 1749. Siamo nel cuore del Sud-Ovest della Francia, in un luogo che sembra una cartolina. Ci troviamo appena a 20 chilometri da Saint-Émilion, a due passi dal Périgord. Qui si trovano i 42 ettari di vigne di proprietà di Château Moulin Caresse che si stendono su dolci pendii che dominano la vallata del fiume Dordogna. Il terreno è un mix perfetto di argilla e calcare, l'ideale per le uve tradizionali del Montravel e del Bergerac. Oggi a guidare l'azienda ci sono i fratelli Benjamin e Quentin Deffarge, che hanno raccolto il testimone dai genitori Sylvie e Jean-François.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sud-Ouest
Uve	Sauvignon 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	macerazione pelliculare 48 h a freddo, pressatura in pressa pneumatica, stabulazione a freddo per una settimana. Fermentazione a bassa temperatura (17°), maturazione in vasca su fecce fini con rimontaggi.
Sensazioni	si esprime sui toni freschi della frutta tropicale, con accenti di albicocca e agrumi.

© 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