ACQUISTATO IL .....

"Le Comte de Malartic" Blanc Pessac-Léognan 2020 2020



Eleganza, freschezza e anima bordolese

Nato nel cuore delle Graves, Le Comte de Malartic è l'elegante espressione del savoir-faire dello Château Malartic-Lagravière. Qui, dove il terreno ghiaioso incontra la brezza dell'oceano, il Sauvignon Blanc e il Sémillon trovano la loro armonia perfetta. Il risultato è un bianco di grande finezza, luminoso e vibrante, capace di unire freschezza e complessità con impeccabile equilibrio. Al naso sprigiona profumi di agrumi, fiori bianchi e frutta a polpa chiara, avvolti da un sottile tocco minerale che richiama la purezza del terroir. Il sorso è teso, elegante, con una freschezza che si distende in un finale lungo e preciso. Raffinato ma non distante, accompagna con naturalezza piatti di mare, crostacei e carni bianche. Le Comte de Malartic Blanc è la dimostrazione che l'eccellenza bordolese può essere anche bianca: un vino che parla di eleganza contemporanea e di tradizione impeccabile.

La storia di Château Malartic-Lagravière risale addirittura al XVII secolo, quando il Conte Hippolyte Maurès de Malartic, ammiraglio del Re di Francia - acquista Domaine de la Gravière. La proprietà viene ceduta solo nel 1997 ai coniugi Bonnie, originari del Belgio, che prendono la decisione di investire in questa tenuta, rinnovandola interamente. Oggi è il figlio Jean-Jacques a guidare la proprietà, con l'aiuto del famoso enologo Michel Rolland. Anche per questo i vini di Château Malartic-Lagravière riscuotono una grande ammirazione da parte degli intenditori del mondo intero. Lo Château coltiva i suoi vigneti secondo i principi dell'agricoltura sostenibile ed è certificato Haute Valeur Environnementale di 3° livello. Il suo vigneto si estende su 71 ettari, con piante di età media superiore ai 30 anni.

La Vigna

Terreno	I terreni sono costituiti da ghiaia secca ed argillosa e poggiano su sottosuoli di calcare e conchiglie e di vene d'argilla
Esposizione Allevamento	doppio guyot
Densità imp.	10000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	sauvignon blanc 83%, semillon 17%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Raccolta a mano, l'uva viene selezionata rigorosamente attraverso una serie di cernite, per poi essere delicatamente pressata e sottoposta ad inertaggio, prima della fermentazione in barrique. Per finire, il vino viene lasciato ad invecchiare in botti di rovere francese (22% nuove) per circa 10-12 mesi, con rimescolamento regolare.
Sensazioni	Vino dalla buona densità e dalla concentrazione armonizzata da un'incredibile freschezza. Ne conseguono un equilibrio ed un'eleganza unici. I tannini sono corposi ed eleganti. La grande purezza aromatica offre a questo vino bianco precisione, rotondità ed un carattere piacevolmente profumato.

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

customer.service@svinando.com · 011-19467821