



ACQUISTATO IL

"Les Rabassières" Côtes du Rhône Blanc 2024

2024

Bianco francese fresco e profumato



Svinando

Questa etichetta di Maison Bouachon racchiude l'essenza più autentica e preziosa della Valle del Rodano meridionale. In un territorio dove la natura non fa sconti, le vigne crescono su spettacolari terrazze sassose, caratterizzate da argille rosse e ciottoli che di giorno accumulano il calore del sole per rilasciarlo durante la notte. Maison Bouachon ha radici profonde a Châteauneuf-du-Pape fin dal 1898, quando la famiglia iniziò come produttrice di botti. Solo in un secondo momento capirono che il modo migliore per onorare quei legni era riempirli con il proprio vino, diventando in breve tempo un punto di riferimento per l'intera regione. Il blend di base è composto da Grenache Blanc al 70%, che dona struttura e una tipica lunghezza, e Viognier, il vitigno "profumiere" per eccellenza, capace di aggiungere quel tocco di eleganza floreale e rotondità che rende il sorso indimenticabile. Un incontro tra l'esperienza delle vecchie viti e l'energia di quelle più giovani. Le parcelle sono selezionate con cura a circa 300 metri di altitudine, dove le viti sono allevate ad alberello per resistere ai venti. In cantina si lavora a basse temperature per proteggere i profumi più delicati della frutta. Ogni varietà viene vinificata separatamente e solo alla fine avviene l'assemblaggio. Nel calice il vino brilla di un bel colore oro pallido, impreziosito da riflessi verdolini. Il naso è un'esplosione accattivante di pesca e albicocca, con una punta esotica di mango che lascia spazio a fiori bianchi come acacia e biancospino. In bocca l'attacco è grintoso e fresco, ma evolve rapidamente in una ricchezza avvolgente. Il finale è armonioso e decisamente persistente. Per quanto riguarda la tavola, consigliamo di provarlo con piatti a base di pesce o con del salmone marinato. Ottimo anche con piatti della cucina orientale leggermente speziati, dove il Viognier va a nozze con le note esotiche.

Tutto ha inizio nel 1898. La famiglia Bouachon, maestri bottai da generazioni, impegnata a costruire fusti e barrique per i viticoltori della zona, a forza di respirare il profumo del vino tra le doghe di rovere e di frequentare le migliori vigne della regione, decise di provare a produrre vini. Fu così che i Bouachon iniziarono anche a riempire le proprie botti con vini nati dalla loro selezione di uve. Da allora, quella che era una bottega artigiana è diventata una firma autorevole, capace di interpretare il territorio con sensibilità, unendo la conoscenza tecnica del legno all'amore profondo per la terra. Maison Bouachon ha sede nel celebre "Pavillon", nel centro di Châteauneuf-du-Pape, ma il suo sguardo abbraccia l'intera Valle del Rodano.

La Vigna	
Terreno	terrazze sassose, argilloso-calcaree e argille rosse
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Alberello
Densità imp.	4000
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Côtes du Rhône
Uve	Grenache Blanc 70%, viognier 30%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Il lavoro inizia in vigna con la selezione delle parcelle: vecchie viti di Grenache (circa 70 anni) e giovani viti di Viognier (circa 30 anni). Vengono scelte le parcelle con le migliori esposizioni. Ogni varietà di uva viene vinificata separatamente dopo la completa diraspatura. La vinificazione viene effettuata a basse temperature per massimizzare l'estrazione degli aromi primari di frutta. La cuvée bianca "Les Rabassières" viene imbottigliata dopo l'assemblaggio.
Sensazioni	Il vino si presenta con un bel colore oro pallido con delicati riflessi leggermente verdognoli. Al naso è morbido e accattivante, con aromi di frutta estiva fresca (albicocca, pesca) e note esotiche di mango. Si apre poi su aromi di agrumi e fiori bianchi (acacia, biancospino). Al palato, l'attacco vivace e fresco rivela un buon equilibrio con ricchezza e una bella persistenza, il tutto in perfetta armonia.

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