ACQUISTATO IL .....

"La Grande Bleue" Blanc Méditerranée IGP 2024 2024



Biologico mediterraneo

Un incontro unico tra cinque vitigni capaci di far innamorare al primo sorso. Questa etichetta è un vero e proprio inno al Mar Mediterraneo, affettuosamente chiamato "La Grande Bleue" dai francesi per la bellezza straordinaria delle sue acque. Gérard Bertrand, ex campione di rugby e oggi indiscusso punto di riferimento della viticoltura biodinamica, firma un bianco biologico vibrante. Ci troviamo nel cuore della Languedoc, in vigneti baciati costantemente dal sole e accarezzati dalle brezze marine. La vicinanza della costa gioca un ruolo fondamentale per lo sviluppo delle piante. L'umidità salmastra proveniente dal mare rinfresca le vigne durante le calde giornate estive. Questa eccezionale condizione climatica rallenta la maturazione dei grappoli. Permette così lo sviluppo di un corredo aromatico intensissimo e preserva una acidità naturale davvero invidiabile. In questo blend, ogni vitigno gioca un ruolo preciso e insostituibile per l'equilibrio finale. Il Rolle, conosciuto in Italia come Vermentino, dona una spiccata sapidità e note di macchia mediterranea. Il Grenache Blanc interviene per regalare struttura e corpo al sorso. Il Viognier apporta una raffinata complessità aromatica ed eleganza. Infine, lo Chardonnay e il Sauvignon Blanc completano il quadro, regalando rispettivamente morbidezza e una sferzata di freschezza agrumata. La vendemmia viene eseguita rigorosamente nelle ore più fresche della giornata. Questa accortezza serve a proteggere l'integrità dei frutti prima dell'arrivo in cantina. Ogni varietà viene vinificata separatamente in vasche di acciaio inox a bassa temperatura. Il produttore esclude totalmente l'uso della barrique e del legno. Questa precisa scelta tecnica serve a mantenere intatta la purezza espressiva del frutto, puntando tutto sulla mineralità. Nel calice il vino risplende di un colore giallo paglierino luminoso e cristallino. Al naso si apre un ventaglio di profumi arioso e spensierato. Emergono subito sentori nitidi di pera succosa, pesca bianca e scorza di agrumi, seguiti da un delicato bouquet di fiori bianchi di campo. In bocca rivela una grande vivacità e una grande scorrevolezza. Il sorso è incredibilmente dissetante ed equilibrato, sostenuto da una bella sapidità marina. Il finale è lungo, pulito e lascia in bocca una piacevole sensazione salina che richiama la brezza costiera. A tavola si dimostra un vino altamente gastronomico e versatile. Sposa alla perfezione un'impepata di cozze, un risotto alla marinara o un branzino al cartoccio con erbe aromatiche.

La storia racconta che Gérard Bertrand vendemmiò le sue prime uve nel lontano 1975, affiancando per i successivi 12 anni il padre Georges. Si trovava allora tra i vigneti di Château de Villemajou nel cuore della AOC Corbières. Da allora, quasi mezzo secolo dopo, l'attività di Gérard è cresciuta molto, al punto oggi di interessare praticamente tutti i migliori terroir del Sud della Francia. Quella che all'inizio era una piccola tenuta famigliare durante la sua guida si è trasformata nel più importante produttore della regione. Oggi sotto il cappello di Gérard Bertrand ci sono ben 11 Château che producono tutte le principali appellazioni del Sud-Ovest della Francia. Da anni, inoltre, la passione per la viticoltura biodinamica è diventata il suo credo.

La Vigna

Terreno	Terreni mediterranei argilloso-calcarei con forte influenza marina
Esposizione	sud-est, est
Allevamento	Guyot e cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Languedoc
Uve	Rolle (Vermentino), Grenache Blanc, Viognier, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve provengono da vigneti biologici situati lungo la costa mediterranea, influenzati dal sole e dalla vicinanza del mare. La raccolta viene effettuata nelle ore più fresche della giornata per preservare integrità aromatica e freschezza. Ogni varietà viene vinificata separatamente e fermenta a bassa temperatura in acciaio inox, così da mantenere purezza del frutto e precisione aromatica. Nessun passaggio in barrique. L'obiettivo è esaltare freschezza, mineralità ed espressione mediterranea del vino.
Sensazioni	Bianco fresco, luminoso e mediterraneo, con profumi di pera, pesca bianca, agrumi e delicati fiori bianchi. Al palato è vivace e scorrevole, caratterizzato da una bella sapidità marina e da un finale lungo e pulito. Elegante e dissetante, è equilibrato, elegante e dissetante, con un finale lungo e pulito, che richiama la brezza del Mediterraneo. Perfetto per chi cerca un bianco moderno, aromatico e di grande bevibilità.

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