



ACQUISTATO IL .....

Bordeaux AOP Blanc 2021

2021

## Tra note vegetali e di frutta matura



*Svinando*

Per i tecnici della cantina Château Grand Plantey, i suoli della regione di Bordeaux non hanno segreti. E anno dopo anno, vendemmia dopo vendemmia, riescono sempre a stupire con vini che rispecchiano il territorio, distinguendosi per facilità di beva e piacevolezza. Ne è un bel esempio questo Bordeaux bianco, figlio di una vinificazione in purezza di uve Sauvignon Blanc. Una vinificazione super accurata, con un controllo maniacale delle temperature, permettono agli enologi della cantina di preservare al meglio il ricco varietale di partenza, con note riconoscibili di vegetale e di frutta esotica ben matura. Un vino gratificante, capace di regalare soddisfazioni a tutti, appassionati ed esperti. Se non ci accontentiamo di servirlo come aperitivo, possiamo tranquillamente metterlo in tavola quando la serata è una celebrazione del buon pesce. Dalla classica grigliata al filetto di salmone affumicato, questo bianco bordeaux sa sempre come attirare l'attenzione su di sé.

Grazie alla sua buona esposizione e al suo favoloso terroir, Château Grand Plantey ha un grande potenziale. E difatti produce ottimi vini, sia rossi che bianchi. Da quattro generazioni la tenuta è gestita dalla famiglia Comin Guicheney che, grazie alla loro lunga esperienza, oggi sono in grado di interpretare al meglio ogni singolo appezzamento, cogliendo le diverse sfumature delle diverse vendemmie e valorizzando il frutto del loro lavoro con vinificazioni accorte. Tutti questi sforzi sono ricompensati ogni anno da numerosi premi e medaglie.

### La Vigna

|                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| <b>Terreno</b>      | Argilla con calcare |
| <b>Esposizione</b>  | Sud Ovest           |
| <b>Allevamento</b>  | spalliera           |
| <b>Densità imp.</b> | 4000                |

### Il Vino

|                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| <b>Tipologia</b>   | Bianco Fermo Secco DOC |
| <b>Provenienza</b> | Francia                |
| <b>Uve</b>         | 100% Sauvignon         |

**Gradazione** 12.5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce

**Vinificazione** Tradizionale, in tini di acciaio inossidabile con controllo della temperatura.

**Sensazioni** Questa annata 2020 ha un bel colore giallo. Il naso è espressivo. Al palato possiamo trovare frutti esotici aromi.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821