



ACQUISTATO IL

Bordeaux Cuvée Grands Vignes Blanc AOC 2024

2024

Tra rotondità e freschezza



Svinando®

Il più, chissà poi perché, quando pensano alla regione di Bordeaux pensano esclusivamente ai grandi rossi che vi si producono, senza badare che una bella fetta di ottimi vini bordolesi sono figli di vitigni a bacca bianca. Come questo Cuvée Grands Vignes, Bordeaux che nasce da un assemblaggio di uve Sauvignon blanc e Sémillon in parti uguali, con un 20% di Muscadelle. Veri fuoriclasse della viticoltura francese, ma non solo, questi vitigni si completano alla perfezione, dando vita a un vino di rara piacevolezza e di grande personalità. Nel calice si presenta di un bel colore giallo pallido, con sfumature verdognole a sottolinearne la freschezza. Al naso si rivela espressivo, con piacevoli aromi di frutta fresca e limone. In bocca, invece, è ben equilibrato, tra rotondità e freschezza. Il finale è lungo e piacevole, rendendo questo bianco un perfetto compagno di piatti semplici e non eccessivamente saporiti, come secondi a base di carni bianche o piatti vegetariani. Ottimo, infine, con la cucina asiatica.

Il Domaine du Cheval Blanc è situato nel cuore della regione di Entre-deux-Mers, quella ampia fascia di territorio situato tra i fiumi Garonna e Dordogna. Questa proprietà familiare, attualmente gestita da Denis Chaussie, rappresentante della terza generazione, produce vino AOC Bordeaux, sia rosso che bianco, di alta qualità. La tenuta può contare su un complessivo di 42 ettari, ottimamente esposti lungo la bella strada panoramica tra Saint-Macaire, Verdelais e Cadillac. Da quei vigneti, da quelle uve, nascono vini che sono la più pura espressione del "terroir", nel rispetto della tradizione.

La Vigna

Terreno Argilla con calcare, argilla con limo

Esposizione Sud Ovest

Allevamento spalleira

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Francia

Uve 40% Sauvignon, 40% Semillon, 20% Muscadelle

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione

La maturità è controllata due volte alla settimana per ottimizzare la data di raccolta. La pressatura è diretta sotto gas inerte (CO₂), per limitare il contributo dei solfiti. Per i Sauvignon, una breve macerazione delle bucce e poi viene effettuata la pressatura. La decantazione è fatta con metodo enzimatico, poi le grandi fecce rimaste sul fondo sono filtrate prima di essere aggiunto. La fermentazione è controllata e regolata in serbatoi di acciaio inossidabile. Il travaso è fatto, una volta che la fermentazione è finita. L'invecchiamento è fatto su fecce fini - minimo 3 mesi.

Sensazioni

Questa annata 2020 offre un bel colore giallo pallido con sfumature di verde e un naso espressivo con deliziosi aromi di frutta fresca e limone. Al palato il vino è ben equilibrato, tra rotondità e vivacità, e offre squisite note di agrumi e frutti bianchi.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.