

CHATEAU PEYRAT AOC GRAVES ROUGE

Azienda	Château Peyrat
Regione	Bordeaux
Denominazione	AOC Graves
Tipologia	Rosso fermo
Annata	2019
Formato	0,75L
Uvaggio	80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Vinificazione	Affinamento sulle fecce in vasche di cemento
Produzione annua	30.000 bottiglie
Gradazione	13,5% in volume
Colore	Rosso rubino brillante
Profumo	Ribes nero, fresco, note speziate e tostate
Sapore	Fresco, fruttato, frutti rossi lampone, ciliegia, mora, noce moscata, nocciole. Note balsamiche. Ampio, con finale speziato molto avvolgente
Temperatura di servizio	15 a 18 °C
Abbinamento	Da aperitivo perfetto con salumi e affettati. Pasta alla norma. Piatti speziati pollo al curry, chili con carne, pollo con i peperoni, tonno grigliato ai semi di papavero. Carni alla griglia.
Potenziale di invecchiamento	8 - 10 anni
Note	<p>Merita di essere aperto almeno un'ora prima.</p> <p>Un vino già pronto per la sua freschezza, ma che saprà crescere conferendo complessità e aromi più concentrati.</p>

CHATEAU PEYRAT AOC GRAVES BLANC

Azienda	Château Peyrat
Regione	Bordeaux
Denominazione	AOC Graves
Tipologia	Bianco secco
Annata	2019
Formato	0,75L
Uvaggio	80% Sémillon, 20% Sauvignon
Vinificazione	Affinamento per 12 mesi sulle fecce sottili in vasche di cemento e per un 5% in barrique borgognote
Produzione annua	35.000 bottiglie
Gradazione	12,5% in volume
Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo	Immediato il carattere floreale del Sémillon con ginestra, muschio seguito da fiori bianchi di melo, associati a profumi di pompelmo, di mango e note di mandorle tostate
Sapore	Molto fresco, vivace e sapido. Agrumi ben presenti pompelmo, limone, insieme a mela cotogna, ananas. Un lungo finale con sfumature di anice
Temperatura di servizio	9 a 12 °C
Abbinamento	Splendido aperitivo. Frutti di mare, capesante, ogni tipo di risotto. Formaggi a pasta erborinata
Potenziale di invecchiamento	5 anni
Note	I terreni ghiaiosi, che danno il loro nome a questa denominazione speciale, garantiscono mineralità e sapidità ai vini bianchi. Il Sémillon e il Sauvignon l'espressione aromatica unica

CHATEAU MEJEAN AOC GRAVES ROUGE

Azienda	Château MEJEAN
Regione	Bordeaux
Denominazione	AOC Graves
Tipologia	Rosso fermo
Annata	2018
Formato	0,75L
Uvaggio	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Vinificazione	Vendemmia manuale. Macerazione per 4 settimane dopo fermentazione. Affinamento 30% sulle fecce sottili per 12 mesi in acciaio; 30% in barrique di secondo passaggio; 30% in barrique nuove
Produzione annua	25.000 bottiglie
Gradazione	14% in volume
Colore	Rosso rubino intenso
Profumo	Frutti rossi amarena, fragola matura, susina rossa. Note di spezie dolci, di vaniglia, di pane tostato. Gradevolissimo
Sapore	Ampio, rotondo, molto elegante. Struttura decisa e avvolgente. Tannini levigati e setosi. Note speziate, frutti ben presenti. Finale lungo e con sfumature di caffè
Temperatura di servizio	15 a 16 °C
Abbinamento	Bistecca alla Fiorentina, selvaggina, brasati, spezzatino di guancia di manzo, agnello al forno. Formaggi stagionati
Potenziale di invecchiamento	Oltre 10 anni
Note	Merita di essere caraffato almeno un'ora prima per ottenere un'espressione perfetta di tutti gli aromi. Un vino che divulgherà con il tempo un carattere di grande complessità