

## CHATEAU PEYRAT AOC GRAVES ROUGE

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

# CHATEAU PEYRAT AOC GRAVES BLANC

<b>Azienda</b>	Château Peyrat
<b>Regione</b>	Bordeaux
<b>Denominazione</b>	AOC Graves
<b>Tipologia</b>	Bianco secco
<b>Annata</b>	2019
<b>Formato</b>	0,75L
<b>Uvaggio</b>	80% Sémillon, 20% Sauvignon
<b>Vinificazione</b>	Affinamento per 12 mesi sulle fecce sottili in vasche di cemento e per un 5% in barrique borgognote
<b>Produzione annua</b>	35.000 bottiglie
<b>Gradazione</b>	12,5% in volume
<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi dorati
<b>Profumo</b>	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
<b>Sapore</b>	Molto fresco, vivace e sapido. Agrumi ben presenti pompelmo, limone, insieme a mela cotogna, ananas. Un lungo finale con sfumature di anice
<b>Temperatura di servizio</b>	9 a 12 °C
<b>Abbinamento</b>	Splendido aperitivo. Frutti di mare, capesante, ogni tipo di risotto. Formaggi a pasta erborinata
<b>Potenziale di invecchiamento</b>	5 anni
<b>Note</b>	<b>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</b>

## CHATEAU MEJEAN AOC GRAVES ROUGE

<b>Azienda</b>	Château MEJEAN
<b>Regione</b>	Bordeaux
<b>Denominazione</b>	AOC Graves
<b>Tipologia</b>	Rosso fermo
<b>Annata</b>	2018
<b>Formato</b>	0,75L
<b>Uvaggio</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Vinificazione</b>	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
<b>Produzione annua</b>	25.000 bottiglie
<b>Gradazione</b>	14% in volume
<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso
<b>Profumo</b>	Frutti rossi amarena, fragola matura, susina rossa. Note di spezie dolci, di vaniglia, di pane tostato. Gradevolissimo
<b>Sapore</b>	Ampio, rotondo, molto elegante. Struttura decisa e avvolgente. Tannini levigati e setosi. Note speziate, frutti ben presenti. Finale lungo e con sfumature di caffè
<b>Temperatura di servizio</b>	15 a 16 °C
<b>Abbinamento</b>	Bistecca alla Fiorentina, selvaggina, brasati, spezzatino di guancia di manzo, agnello al forno. Formaggi stagionati
<b>Potenziale di invecchiamento</b>	Oltre 10 anni
<b>Note</b>	<b>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</b>