

Château la Fleur des Pins 2019 – Graves Rouge

Azienda	Chateau Haut-Bergeron
Regione	Bordeaux - Graves
Denominazione	AOC Graves
Tipologia	Rosso
Annata	2019
Formato	0,75L
Uvaggio	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Vinificazione	Vendemmia manuale. Viti di 20 anni. Affinamento per 14 mesi in botte di rovere per metà di primo vino.
Produzione annua	5.000 bottiglie
Gradazione	13% in volume
Colore	Rosso rubino intenso
Profumo	Aromi di frutti neri, di spezie fresche e note di quercia molto discrete.
Sapore	Molto generoso, morbido e carnoso. Saperi chiari di more, amarena, ciliegia, mirtillo. Molto equilibrato, tannini setosi e levigati, che promettono un invecchiamento di qualità. Lungo finale molto piacevole. Un grande vino rosso molto accessibile.
Temperatura di servizio	16 a 17 °C
Abbinamento	Ideale con carne rossa alla griglia, petto di anatra. Formaggi stagionati e a pasta molle. VA CARAFFATO PER CONSENTIRLI L'ESPRESSIONE OTTIMALE.
Potenziale di invecchiamento	10 anni
Note	Un appezzamento di poco più di un ettaro, recintato con pietre direttamente proveniente dal sottosuolo calcareo. L'esigenza qualitativa della famiglia Lamothe, proprietaria del Chateau la Fleur des Pins, è tale che questo vino rosso complesso e generoso non viene commercializzato ogni anno, malgrado la gestione curatissima sia della vigna che della vinificazione.

Château la Fleur des Pins 2019 – Graves Blanc

Azienda	Chateau Haut-Bergeron
Regione	Bordeaux - Graves
Denominazione	AOC Graves
Tipologia	Bianco secco
Annata	2019
Formato	0,75L
Uvaggio	25% Sauvignon Blanc, 25% Sauvignon Gris, 50% Sémillon
Vinificazione	Vendemmia manuale. Viti di 50 anni. Imbottatura immediata in botte di rovere per 1/3 di primo vino. Affinamento per nove mesi sulle fecce con batonnage settimanale.
Produzione annua	15.000 bottiglie
Gradazione	13% in volume
Colore	Giallo limone
Profumo	Bellissima complessità di frutta esotica, vaniglia, delicate note tostate.
Sapore	Grande equilibrio di sapori di agrumi, frutta bianca, fiori d'acacia e gelsomino. Untuoso, con stupenda acidità molto rinfrescante Lungo finale fresco, delicato e avvolgente.
Temperatura di servizio	9 a 11 °C
Abbinamento	Granchio e maionese, gamberi alla griglia, pesci in crosta di sale. Fritti misti. Animelle. Pollame in salse leggere. Crostate di pesche e albicocche.
Potenziale di invecchiamento	4 – 5 anni
Note	Sembra di trovarci nel Terroir perfetto per l'elaborazione di grandi vini bianchi secchi. Vitigni ideali per un blend elegantissimo; pendenze calcaree; vicinanza con il fiume Ciron che offre freschezza; grande esperienza di vinificazione della famiglia Lamothe.

L'Ilot de Haut-Bergeron – Sauternes

Azienda	Chateau Haut-Bergeron
Regione	Bordeaux - Sauternes
Denominazione	AOC Sauternes
Tipologia	Bianco dolce
Annata	2017
Formato	0,75L
Uvaggio	80% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc
Vinificazione	Vendemmia manuale. Viti di 25 anni. Affinamento in barrique, subito dopo la fermentazione alcolica, per 12 mesi.
Produzione annua	15.000 bottiglie
Gradazione	13% in volume
Colore	Giallo dorato
Profumo	Vendemmiato molto presto offre uno stile molto fresco con note floreali, di agrumi e di albicocche.
Sapore	Una grande diversità aromatica, agrumi, litchi, vaniglia e fiori d'acacia. Molto fresco, delicato e leggero. Equilibrato, uno Sauternes ideale per l'estate.
Temperatura di servizio	8 a 10 °C
Abbinamento	Perfetto per l'aperitivo. Ottimo su capesante e rana pescatrice. I formaggi tali Roquefort, blu di Lanzo vaccino, erborinato di pecora oppure Gorgonzola. I dolci, tutti, dalla frutta fresca ai tortini al cioccolato, passando per crostate con confetture speziate.
Potenziale di invecchiamento	Oltre 5 anni
Note	Unico Sauternes in grado di vantare due qualifiche così particolari da rendere questo vino una civetteria! Un vigneto piantato su un isolotto del fiume Ciron, in un sito classificato NATURA 2000 per la protezione di una biodiversità eccezionale. Una vera culla circondata da boschi, dove il microclima conferisce un'umidità favorevole alla muffa nobile Botrytis Cinerea che esalta la componente zuccherina delle uve, rendendole così ideali per la creazione di un vino dolce con tanta acidità!