

CHATEAU PEYRAT AOC GRAVES ROUGE

Azienda	Chateau Peyrat
Regione	Bordeaux
Denominazione	AOC Graves
Tipologia	Rosso fermo
Annata	2020
Formato	0,75L
Uvaggio	70% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc
Vinificazione	Affinamento 90 % sulle fecce sottili in vasche di cemento, 10%% in barrique nuove, per 12 mesi.
Produzione annua	30.000 bottiglie
Gradazione	13,5% in volume
Colore	Rosso rubino brillante
Profumo	Ribes nero, susina, amarena, frutta candita, note speziate e tostate.
Sapore	Fresco, molto fruttato, frutti rossi succosi, ciliegia matura, fragola. Note balsamiche. Ampio, dritto, con finale speziato molto avvolgente. Grandissimo rapporto Qualità / Prezzo!
Temperatura di servizio	15 a 18 °C (aprire almeno un'ora prima)
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	Questo Peyrat 2020 è un vino appena imbottigliato che offre aromi e sapori molto incentrati sul frutto ma dal gusto deciso. Blend tipicamente Bordolese. Come ogni vino giovane necessita di essere aperto <u>almeno un'ora prima</u> e quando possibile di essere caraffato. Un grande piacere! Non esitare a berlo ma merita anche di invecchiare saprà crescere in complessità.

CHATEAU PEYRAT AOC GRAVES BLANC

Azienda	Chateau 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 d'anice. La perfetta espressione dei vini bianchi di Bordeaux!
Temperatura di servizio	9 a 12 °C
Abbinamento	Splendido aperitivo. Frutti di mare, ostriche e salsiccia Luganega, capesante alla piastra, ogni tipo di risotto. Carni bianche. 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. Unica in senso stretto, poche zone nel mondo presentano queste peculiarità climatiche e geologiche, e pochi vignaioli fuori da Bordeaux sanno assemblare Sémillon e Sauvignon.