

# CHATEAU PEYRAT AOC GRAVES ROUGE

<b>Azienda</b>	Chateau Peyrat
<b>Regione</b>	Bordeaux
<b>Denominazione</b>	AOC Graves
<b>Tipologia</b>	Rosso fermo
<b>Annata</b>	2020
<b>Formato</b>	0,75L
<b>Uvaggio</b>	70% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc
<b>Vinificazione</b>	Affinamento 90 % sulle fecce sottili in vasche di cemento, 10%% in barrique nuove, per 12 mesi.
<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, susina, amarena, frutta candita, note speziate e tostate.
<b>Sapore</b>	Fresco, molto fruttato, frutti rossi succosi, ciliegia matura, fragola. Note balsamiche. Ampio, dritto, con finale speziato molto avvolgente. <b>Grandissimo rapporto Qualità / Prezzo!</b>
<b>Temperatura di servizio</b>	15 a 18 °C (aprire almeno un'ora prima)
<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>	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

<b>Azienda</b>	Chateau 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 d'anice. <b>La perfetta espressione dei vini bianchi di Bordeaux!</b>
<b>Temperatura di servizio</b>	9 a 12 °C
<b>Abbinamento</b>	Splendido aperitivo. Frutti di mare, ostriche e salsiccia Luganega, capesante alla piastra, ogni tipo di risotto. Carni bianche. Formaggi a pasta erborinata.
<b>Potenziale di invecchiamento</b>	5 anni
<b>Note</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. 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.