

# SAUTERNES CHÂTEAU VIOLET



**Classificazione:** Appellation Sauternes Controlée

**Zona di Produzione:** 15 ettari a Preignac

**Uve:** 90% Semillon - 8% Sauvignon - 2% Muscadelle

**Caratteristiche del Terreno:** Argilloso calcareo

**Vendemmia:** Raccolta manuale in piccole cassette ripassando 4 o 5 volte e raccogliendo solo le uve colpite dalle muffe nobili (Botrytis Cinerea)

**Vinificazione:** Fermentazione in vasche di acciaio inox a 22°-24° C., quindi dopo la fermentazione, vengono selezionate le migliori vasche e miscelate, dal 30% al 70% del raccolto può essere eliminato.

**Affinamento:** 12 mesi in botti di rovere e almeno 6 mesi in bottiglia

**Note di Degustazione:** Di colore giallo brillante, al naso è intenso con sentori di agrumi e note di acacia. In bocca sviluppa aromi di frutta matura (pesca, albicocca) e frutta secca.

**Gradazione Alcolica:** 12,5% Vol.

**Temperatura di Servizio:** 14° - 16° C.

**Abbinamenti:** Il matrimonio perfetto è l'accompagnamento al foie-gras. Formaggi cremosi dolci ma aggressivi e piccanti, ricchi di struttura, aromi e potenzialità gustativa (gorgonzola), cibi piccanti come curry e chicken.