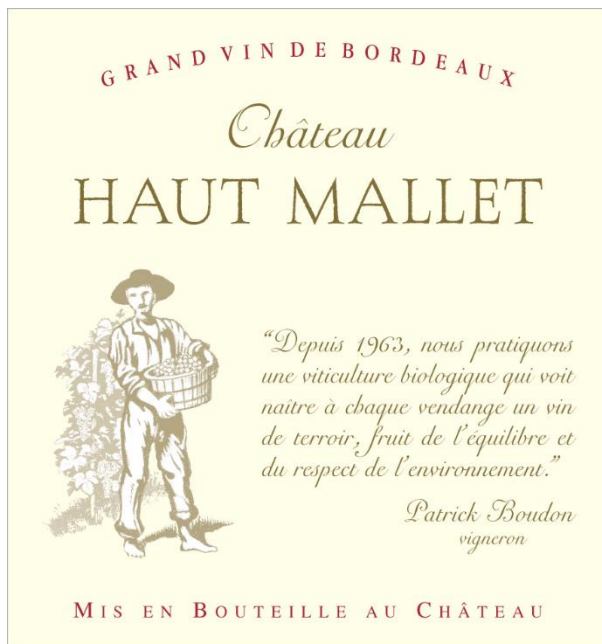




VIGNOBLE BOUDON



Nome: “CHATEAU HAUT-MALLET”

Annata: 2017

Regione: BORDEAUX

Denominazione: AOC BORDEAUX SUPERIEUR

Colore: ROSSO

Vitigni: 81 % MERLOT, 11 % CABERNET SAUVIGNON, 8 % PETIT VERDOT

Formato: 750 ml.

Coltura: le tenute della famiglia Boudon, per una estensione pari a 28 gli ettari, sono situate in una vallata erbosa delimitata da siepi e boschetti. I vigneti sono gestiti secondo le regole, i metodi e l'etica dell'agricoltura biologica dal 1963. La ricchezza e la diversità dei 7 vitigni bianchi e rossi permettono di

vinificare 17 vini diversi tra bianchi secchi, rossi, rosati, dolci e crémant. Tutti hanno le loro particolarità e beneficiano delle varie denominazioni di origine controllata di Bordeaux. I terreni dove si coltivano le uve per produrre questo vino sono di natura argillo-calcareo e le vigne hanno un'età media di 40 anni.

In cantina: raccolta manuale a piena maturità, fermentazione alcolica svolta in acciaio, macerazione per 21 giorni; impiego di lieviti indigeni e affinamento sulle fecce fini in botti di rovere francese per 12 mesi. Poi segue l'imbottigliamento senza alcuna chiarificazione.

Caratteristiche: di colore rosso rubino intenso, il naso è di grande impatto, rivelando note di frutti rossi e note eleganti e speziate. Al palato è suadente con grande struttura e concentrazione; i tannini sono di grande eleganza per un grande piacere di bevuta.

Abbinamenti: l'abbinamento ideale per questo vino sono le pietanze a base di carne d'agnello e di manzo, così come formaggi a pasta molle e di media stagionatura.

Servizio: 16-17 °C