



CHATEAU GRAND RENARD



Nome: CREMANT DE BORDEAUX

Annata: 2018 (non dichiarato)

Regione: BORDEAUX

Denominazione: AOC CREMANT DE BORDEAUX

Colore: BIANCO

Dosaggio: 0 g/l

Vitigni: 70% SAUVIGNON BLANC; 30% TREBBIANO

Formato: 750 ml.

Coltura: Situato nel nord della Gironda, lo Château Grand Renard si trova nella denominazione Blaye Côtes de Bordeaux. Dove un tempo, nella località "Renard Pendu" c'era il paradiso delle volpi, oggi c'è lo Château Grand Renard.

Dal 1987 si è scelto di coltivare e vinificare secondo i metodi dell'Agricoltura Biologica, per cui i terreni, di natura argillo-calcareo, vengono lavorati durante tutto l'anno, senza alcun utilizzo di diserbanti e i trattamenti sono limitati all'uso di rame e zolfo in quantità limitate. Gli elementi nutritivi forniti alla vite sono esclusivamente di origine naturale ottenuti direttamente "in casa".

In cantina: vendemmia manuale della stessa annata (non ci sono vini di riserva), selezione dei mosti e decantazione statica a freddo e fermentazione alcolica a 17°. La permanenza sui lieviti è di 12 mesi. L'elaborazione dello spumante viene eseguita c/o uno specialista (certificato biologico).

Caratteristiche: di colore giallo paglierino brillante, con bollicine fini ed eleganti, si presenta al naso con evidenti note di frutta (pesca e agrumi) dove emergono nette le piacevolissime caratteristiche del sauvignon blanc. Al palato è piacevolmente equilibrato e morbido.

Abbinamenti: piacevolissimo come aperitivo, in abbinamento a un bel tagliere di salumi e formaggio freschi. Molto intrigante con un'insalata di mare tiepida.

Servizio: 5-8 °C