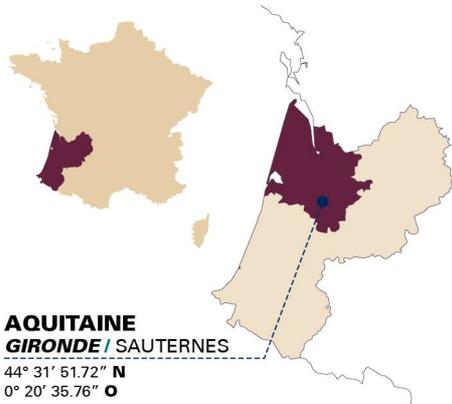




CHATEAU DE MALLE

SAUTERNES / FRANCIA



AQUITAINE
GIRONDE / SAUTERNES

44° 31' 51.72" N
0° 20' 35.76" O

Lo Château de Malle, nome di punta per la produzione di Sauternes e vini Bordeaux e magnifica residenza dei conti Lur-Saluces, è considerato un monumento storico nazionale. Nel 1950 Pierre de Bournazel assunse la proprietà del castello ereditandolo dallo zio Pierre de Lur-Saluces. Egli si dedicò con sincero amore a ristrutturare l'intera proprietà: ripiantò tutti i vigneti, distrutti dal gelo, e si affermò come una figura di spicco della viticoltura di Bordeaux. Dopo la sua morte fu la moglie, Contessa di Bournazel, a portare avanti la tenuta avvalendosi di una squadra di esperti. La cantina de Malle produce principalmente vini Sauternes, rinomati per l'eccezionale modalità con cui nascono: la loro dolcezza è infatti da attribuire all'azione di una muffa nobile chiamata Botrytis Cinerea, che accelera l'appassimento delle uve grazie alla più rapida evaporazione dell'acqua contenuta nell'acino. I tre vigneti classici utilizzati per la produzione di Sauternes, Sémillon, Sauvignon e Muscadelle, che danno vita a vini eleganti e delicati, le cui magiche sensazioni sono frutto di una sapiente artigianalità, portata avanti nei secoli con grande intelligenza e lungimiranza.



TIPOLOGIA

Vino bianco dolce – Sauternes AOC



ZONA DI PRODUZIONE

Sauternes



VITIGNO

Semillon, Sauvignon



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argillo-ghiaioso.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in barrique, dove poi prosegue l'affinamento per circa 20-24 mesi prima di essere imbottigliato. Invecchiamento di 20-24 mesi in barrique e ulteriore affinamento in bottiglia di altri 12 mesi.



COLORE

Giallo oro pallido



PROFUMO

L'esame olfattivo presenta note fruttate di marmellata di arancia e limoni canditi, che si alternano a sentori di miele e spezie.



SAPORE

Al palato è di grande struttura, opulento, quasi cremoso, con un retrogusto caratterizzato da aromi di botrytis e spezie.



ABBINAMENTI

È un vino naturalmente indicato per essere bevuto a fine pasto, in accompagnamento a formaggi erborinati, paté e diverse tipologie di dessert. Da provare con lo zabaione alle nocciole.

