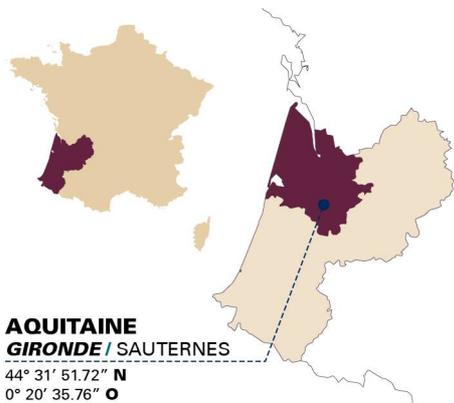




CHATEAU ST. HELENE

SAUTERNES / FRANCIA



Chateau St Helene è il nome del secondo vino di Château de Malle. Con i suoi meravigliosi giardini all'italiana e con i circa cinquanta ettari di vigneti situati tra i comuni di Preignac, Fargues e Toulence, Château de Malle rappresenta un monumento storico di rilevanza nazionale. Fu costruito nel XVII secolo da un'antica famiglia di Pregnac, che ancora oggi ne detiene l'intera proprietà. Dopo un periodo di abbandono, fu proprio il nipote del conte a ripristinare con passione i vigneti originari, situati nel cuore della regione di Bordeaux. Château St. Helene è ottenuto da un equilibrato e sapiente blend di uve Sémillon per il 69%, Sauvignon per il 28% e Muscadelle per il residuo 3%. Il processo di produzione è curato fin nei minimi dettagli, a partire dalla vendemmia, durante il quale i grappoli sono scelti con meticolosità, in funzione del grado di appassimento e dell'ammuffimento degli acini. Dopo la fermentazione, si passa ad un lungo periodo di maturazione che avviene in botti di legno, fino ad ottenere un vino dal colore oro intenso, brillante. Al naso è molto intenso, elegante, persistente e aromatico, soprattutto col passare del tempo perché è un vino molto longevo: nella sua prima giovinezza ha accenti freschi e agrumati. Fine, elegante di corpo, dolce ed armonico, ottimamente equilibrato e più maturo col passare del tempo.



TIPOLOGIA

Vino bianco dolce – Sauternes AOC



ZONA DI PRODUZIONE

Sauternes



VITIGNO

Semillon, Sauvignon, Muscadelle



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argillo-ghiaioso.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Tra i 10 e i 15 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia tardiva a mano tra i mesi di ottobre e novembre. Ogni grappolo viene scelto accuratamente e pressato poi molto delicatamente. Il mosto viene lasciato macerare approssimativamente per 10 ore. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento in barriques nuove per un periodo che varia dai 14 ai 18 mesi. Imbottigliato nello Château circa due anni dopo la vendemmia ha una durata minima di riposo in bottiglia di 12 mesi.



COLORE

Oro intenso, brillante.



PROFUMO

All'olfatto è intenso e complesso. Ha un delizioso profumo di frutta fresca tropicale, scorze di agrumi e marmellata di mele cotogne, zafferano.



SAPORE

Il gusto in principio è rotondo e pieno, e presto esibisce una forza consistente. La sua ricchezza è bilanciata da un'acidità buona ma non eccessiva. Percezioni di agrumi, pompelmo, mango, vaniglia, miele di acacia, finale persistente.



ABBINAMENTI

Ottimo con formaggi erborinati e foie gras. Si accompagna bene a frutti di mare e crostacei.

