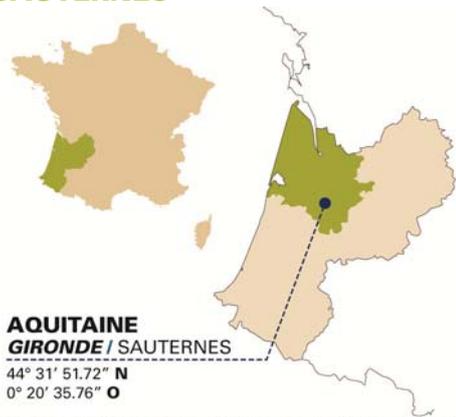


# SAUTERNES

# CHÂTEAU D'YQUEM

## SAUTERNES



**AQUITAINE**  
**GIRONDE / SAUTERNES**

44° 31' 51.72" N  
0° 20' 35.76" O

### NOTE:

Le uve del Sauternes sono vendemmiate solamente quando hanno raggiunto lo stadio di supermaturazione. Con il concorso delle nebbie autunnali e dell'umidità recata dal Ciron, ogni acino viene intaccato dalla "**botrytis cinerea**". Questo microscopico fungo ne metabolizza la buccia e lo priva di una parte dell'acqua contenuta nella polpa, producendo importanti modificazioni nella sua composizione: riduzione del volume, concentrazione di zuccheri naturali, diminuzione dell'acidità. Gli acini intaccati dal fungo prendono un colore di prugna bruno-violetto e ben presto si raggrinzano e si increspano: ciò concorrerà a rendere il mosto più concentrato nel gusto e nell'aroma. Nelle vigne, però, l'evoluzione non è omogenea. Gli **acini** devono essere perciò **raccolti uno per uno, nel loro momento migliore**, con vendemmie successive. Questa tecnica si chiama "**vendages par tries**" e consiste nel tornare più volte sui propri passi, per raccogliere soltanto gli acini già attaccati completamente dal fungo: al massimo, cioè, della concentrazione e della maturazione. La vendemmia è particolarmente lunga (da quattro a otto settimane). La fermentazione delle uve è molto lenta: dura spesso più di un mese. Oltre la ricchezza di zucchero (da 18 a 20 gradi), produce numerose sostanze aromatiche e conferisce al mosto, prima, ed al vino, dopo, profumi e sapori che ricordano ora le uve passite e i frutti maturi (albicocche e pesche per esempio) ora i fiori più delicati (l'acacia e il caprifoglio).

### TIPOLOGIA:

Vino Bianco dolce

### ZONA PRODUTTIVA:

Sauternes

### VITIGNO:

80% Semillon 20% Sauvignon

### AFFINAMENTO:

3 anni in botti



### COLORE:

Giallo ambra

### ABBINAMENTI:

Perfetto con antipasti, dolci da forno e formaggi. Magnifico con foie gras



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com info@meregalli.it