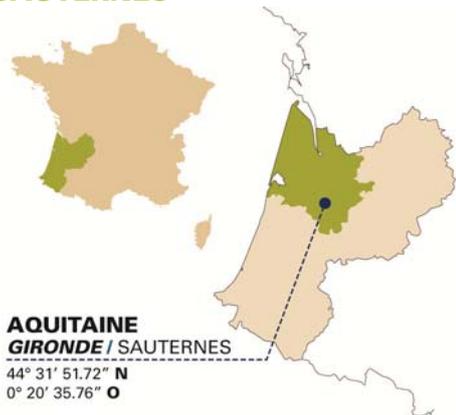


# SAUTERNES

# 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



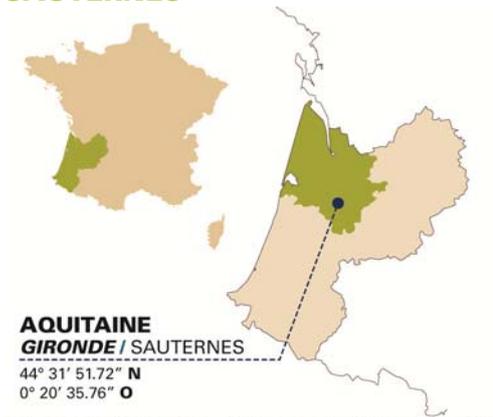
Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

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

# SAUTERNES

## SAUTERNES

# CHÂTEAU CLIMENS



### 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:

Barsac

### VITIGNO:

Sémillon

### TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Ferroso composto da sabbia e argilla

### COLORE:

Giallo oro

### PROFUMO:

Intenso, persistente, sentore di limone misto a note affumicate



### SAPORE:

Grande struttura, aromatico, morbido, complesso e raffinato

### ABBINAMENTI:

Ottimo con carni rosse, bianche, foie gras e formaggi stagionati

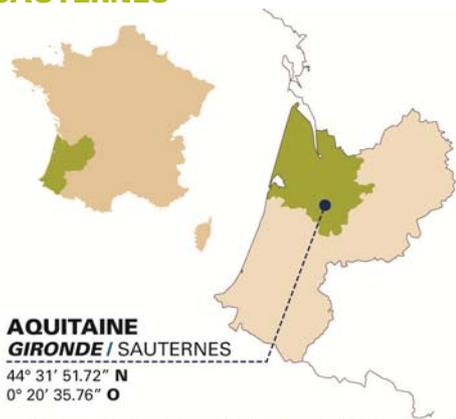


Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

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

# SAUTERNES

## SAUTERNES



### 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:

Semillon, Sauvignon, Muscadelle

### AFFINAMENTO:

In barrique da tre settimane a due mesi

### INVECCHIAMENTO:

In barrique dai 18 ai 24 mesi a seconda dell'annata

### COLORE:

Giallo oro, dorato e brillante

# CHÂTEAU GUIRAUD



### PROFUMO:

Coniugano sentori di frutta matura e di confettura di mandarino e limone

### SAPORE:

Elegante, complesso, morbido, raffinato e con spiccate note di miele

### ABBINAMENTI:

Perfetto con foie gras, formaggi dal sapore deciso, pasticceria e dessert



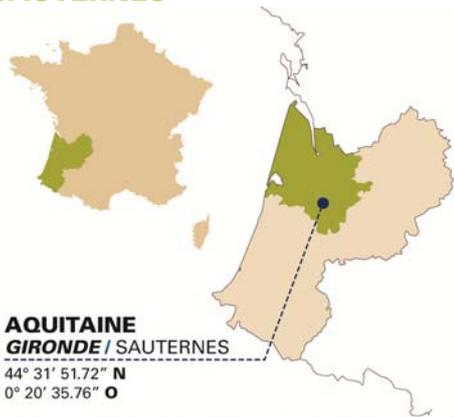
Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

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

# SAUTERNES

# CHÂTEAU RIEUSSEC

## 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:

Semillon, Sauvignon, Muscadelle

### INVECCHIAMENTO:

In barrique dai 18 ai 26 mesi a seconda dell'annata

### COLORE:

Giallo oro carico e brillante

### PROFUMO:

Al naso si percepisce aroma di fiori d'acacia



### SAPORE:

Al palato offre il volume e la ricchezza tipici di un vino dolce. Si percepisce frutta candita. Finale equilibrato e fresco

### ABBINAMENTI:

Ideale per accompagnare un sorbetto alla frutta esotica, aragosta alla griglia o un delizioso aperitivo

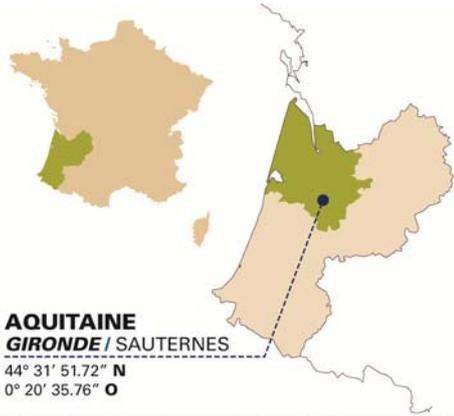


Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

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

# SAUTERNES

## 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:

Semillon, Sauvignon, Muscadelle

### INVECCHIAMENTO:

In barrique per 18 mesi

### COLORE:

Giallo oro

### PROFUMO:

Si percepiscono aromi di miele, fiori d'acacia e notte leggermente legnose

# CARMES DE RIEUSSEC



### SAPORE:

Al palato è generoso, equilibrato. Finale piacevolmente dolce

### ABBINAMENTI:

Perfetto con foie gras o come aperitivo

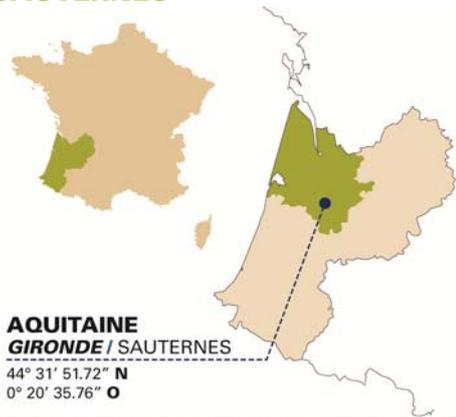


Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

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

# SAUTERNES

## SAUTERNES



### 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:

Bordeaux

### VITIGNO:

Semillon, Sauvignon, Muscadelle

### TIPOLOGIA DI TERRENO:

Terreno argilloso-calcareo

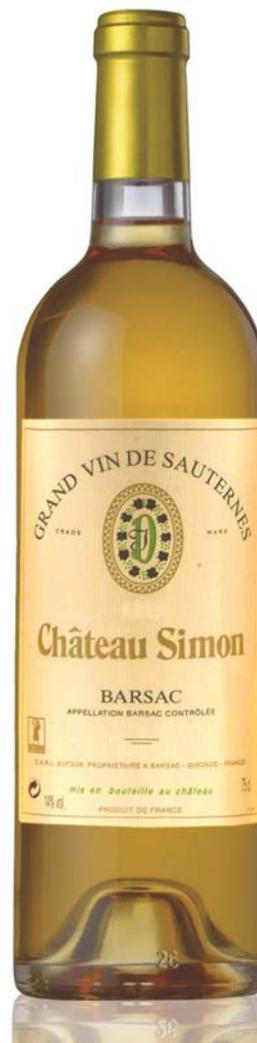
### VINIFICAZIONE:

Raccolta a mano in 4-5 volte, solo le uve sovramature vengono raccolte ad ogni passaggio. Dopo la fermentazione, vengono selezionate le migliori vasche e miscelate, dal 30% al 70% del raccolto può essere eliminato

### AFFINAMENTO:

Il miglior vino viene affinato in botti di rovere per 12 mesi

# CHÂTEAU SIMON



### COLORE:

Giallo brillante

### PROFUMO:

Intenso con note di frutta esotica e agrumi

### SAPORE:

In bocca è rotondo e fruttato, ricco e fresco. Dopo essere stato aerato sviluppa note speziate (cannella, vaniglia) e fresche (mentolo), associate a frutta esotica e frutta secca. Il finale è piacevolmente legnoso

### ABBINAMENTI:

Ottimo da abbinare a prodotti di pasticceria ma anche formaggi stagionati e piccanti



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