



CHATEAU LAMOTHE GUIGNARD



Nome: Sauternes Château Lamothe Guignard 2° Grand Cru Classé

Annata: 2012/2013/2014/2015

Regione: Bordeaux

Denominazione: Sauternes

Colore: Bianco

Vitigni: 90% Semillons, 5% Sauvignon, 5% Muscadelle

Formato: 375 ml.

Coltura: Le vigne sono situate su una sella argillo-ghiaiosa su pendii con una esposizione Nord – Nord Ovest che dominano la valle del Ciron.

La superficie del Grand Cru Classée è di 18h. Le vendemmia è fatta manualmente a più riprese, e ogni ceppo consentirà di produrre due o tre calici di vino.

In cantina: è un vino prodotto da mosti selezionati. La fermentazione avviene in barriques di quercia e in piccoli tini. L'affinamento avviene in barriques di quercia per almeno 12 mesi fino alla messa in bottiglia.

Caratteristiche: di un bel colore dorato, il naso è elegante, fine con aromi floreali e fruttati (più o meno agrumati e/o tropicali a seconda dell'annata) e note candite. Al palato è elegante, dolce, potente, strutturato, fresco ed equilibrato, con richiami di frutta candita che si evolvono su un finale molto lungo e fine.

Abbinamenti: Con foie gras e formaggi erborinati, freschi e stagionati, dà il meglio di se.

Servizio: 10-12°C