



VIGNOBLE BOUDON



1963

ORIGINE

Intuition, respect de l'homme et de son environnement sont des valeurs qui ont motivé mon père à reconverter le Vignoble à l'Agriculture biologique cette année là. Depuis, j'ai l'intime conviction d'avoir mis en place un équilibre essentiel de nature à permettre l'expression la plus pure du raisin. Une belle rencontre entre mon terroir et le vigneron que je suis, à partager avec vous.

VENDANGE 2018

Dafydd Boudon

Nome: "1963 ORIGINE "

Annata: 2018

Regione: BORDEAUX

Denominazione: AOC BORDEAUX SUPERIEUR

Colore: ROSSO

Vitigni: PETIT VERDOT (con minima percentuale di Merlot)

Formato: 750 ml.

Coltura: le tenute della famiglia Boudon, per una estensione pari a 28 gli ettari, sono situate in una vallata erbosa delimitata da siepi e boschetti. I vigneti sono gestiti secondo le regole, i metodi e l'etica dell'agricoltura biologica dal 1963. La ricchezza e la diversità dei 7 vitigni bianchi e rossi permettono di vinificare 17 vini diversi tra bianchi secchi, rossi, rosati, dolci e crémant. Tutti hanno le loro particolarità e beneficiano delle varie denominazioni di origine controllata di Bordeaux. I terreni dove si coltivano le uve di petit verdot sono di natura argillo-calcareo e le vigne hanno un'età media di 25 anni. **Questa cuvée è particolarmente emblematica nella storia dell'azienda, perché è il riflesso di un terroir e di un vitigno autoctono poco conosciuto e quasi dimenticato, il Petit Verdot, una vecchia varietà**

bordolese, che, se ben consolidata, produce vini di carattere, freschi, potenti e concentrati.

In cantina: raccolta manuale a piena maturità, fermentazione alcolica svolta in barrique, con l'impiego di lieviti indigeni, e una macerazione di 28 giorni. L'Affinamento avviene sulle fecce fini in botti di rovere francese per 16 mesi e poi imbottigliamento senza chiarificazione o filtrazione.

Caratteristiche: di colore rosso rubino intenso, al naso propone spesso espressioni di viola e frutti rossi. Anche al palato ritornano persistenti frutti rossi selvatici. Con l'aggiunta di piccole porzioni di Merlot si amplificano armonia ed eleganza. Grande potenziale di invecchiamento fino a 15 anni.

Abbinamenti: in prevalenza con carni rosse e selvaggina.

Servizio: 17-18 °C

B.eVi - Emozioni Oltre Il Gusto Via A. Milani, 23 - 37124 Verona
www.emozionioltreilgusto.com / bevi@emozionioltreilgusto.com
FB: Bevi - Emozioni oltre il gusto / Instagram: @emozionioltreilgusto