



VINIFICAZIONE

Il Sémillon apporta rotondità, eleganza e potenziale di evoluzione, mentre il Sauvignon Blanc conferisce freschezza, vivacità aromatica e una nota agrumata ben riconoscibile. Una parte del vino (50%) viene affinata per due mesi in legno, dettaglio che arricchisce il profilo con una leggera sfumatura boisé senza coprire l'espressione varietale.



AFFINAMENTO

Il 50% del vino affina per 2 mesi, presumibilmente in barrique o fusti di legno, per aggiungere complessità e struttura al palato. Questo breve affinamento regala al vino delicate note tostate e vanigliate, che si integrano armoniosamente con il carattere fruttato e floreale delle uve, senza appesantirne la freschezza.



Alla vista il vino si presenta di un giallo paglierino luminoso, con riflessi verdolini che ne indicano la giovinezza.

Graves Blanc

-Thomas Barton-



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso è intenso e accattivante, con aromi ben definiti di lime e ananas, accompagnati da eleganti sentori di fiori bianchi.

In bocca è fine e seducente, con un perfetto equilibrio tra freschezza, frutto e una delicata vena floreale. Le leggere note di rovere conferiscono una sfumatura raffinata, senza sovrastare il carattere varietale. Il finale è lungo e persistente, con una chiusura che riprende le sensazioni fruttate e floreali percepite al naso.



France
Bordeaux
Bordeaux



CLASSIFICAZIONE

AOC Graves
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.
14%



VITIGNO

55% Sémillon,
45% Sauvignon Blanc

TIPOLOGIA AGRICOLA

Bassi rendimenti, coltivazione manuale, selezione rigorosa delle uve mature.

VENDEMMIA

Manuale

