



## Darriet Grande Cuvée Blanc

Graves AOC

Scoperta d'oro da Graves

**Descrizione:**

Dopo aver ottenuto un grande successo con il suo Château Seguin a Pessac-Léognan, Denis Darriet sta realizzando il suo sogno a La Brède nelle Graves. Produce la Grande Cuvée Blanc da Sauvignon Blanc e Sémillon e la lascia maturare in barrique per dodici mesi. L'etichettatura semplice e moderna dei vini ricorda la prima carriera di Darriet come orafo.

**Profilo aromatico:**

Giallo brillante con delicati riflessi dorati. Bouquet delicato, albicocche secche, mandorle bianche appena grattugiate abbinata a una delicata nota affumicata proveniente dalla barrique. Kumquat, moscato e grafite nel secondo naso. Al palato si presenta a più livelli, con una consistenza cremosa, un'ammaliante pienezza di estratto, una corsa equilibrata e un corpo medio. Nel finale aromatico concentrato, agrumi, pepe bianco e melissa.

**Ideale con:**

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Graves/Pessac Léognan

**Allevamento:** 8 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Varietà d'uva:** 50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon

**Numero articolo:** 1374922

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Darriet Grande Cuvée Blanc**

Graves AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	8 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.