



Darriet Grande Cuvée Blanc

Graves AOC

Una scoperta d'oro a Graves

Beschreibung:

Dopo lo strepitoso successo di Château Seguin a Pessac-Léognan, Denis Darriet sta realizzando il suo sogno a La Brède, nelle Graves. Un blend di Sauvignon Blanc e Sémillon, la sua Grande Cuvée Blanc è maturata in botte per dodici mesi. L'etichetta, semplice e moderna, ricorda la prima professione di Denis Darriet, la gioielleria.

Degustationsnotiz:

Giallo brillante con leggeri riflessi dorati. Delicato bouquet di albicocche secche e mandorle bianche appena macinate con un accenno di fumo di botte. Al naso seguono note di kumquat, primula e grafite. Complesso e cremoso al palato, vivace ed equilibrato, con un'ammalante ricchezza di estratto e un corpo medio. Finale aromatico e concentrato di 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.

Servierempfehlung:

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: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2032

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

Artikelnummer: 1374920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Darriet Grande Cuvée Blanc

Graves AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.