



2022 Montfollet Le Valentin Blanc

Blaye Côtes de Bordeaux AOC, Dominique Raimond, Dominique Raymond

Il colpo di fulmine delle Côtes de Blaye

Descrizione del vino:

Rispetto alle famose denominazioni del Médoc, la sottoregione di Blaye è ancora relativamente sconosciuta, almeno al di fuori della Francia. È per questo che qui si possono ancora trovare grandi vini a prezzi molto moderati - segreti bordolesi assoluti. Il miglior esempio è Valentin Blanc dell'ambizioso enologo Dominique Raimond.

Nota di degustazione:

Giallo pallido. Profumo intenso di albicocca matura, nocciola tostata e primula secca, con note di tè verde freddo, agrumi e melissa. Al palato è opulento, cremoso e vivace, con un bell'equilibrio e un corpo denso e dinamico. Estratto leggermente salato nel finale, con aromi concentrati di frutta a nocciolo giallo e fiori bianchi.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Côtes de Blaye

Produttore:

Château Montfollet

Valutazioni:

Wine Enthusiast 90/100, Score 17.5/20

Vinificazione:

6 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2028

Varietà d'uva:

60% Sauvignon Blanc, 20% Sauvignon Gris, 20% Sémillon

Numero di articolo:

1259622

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Montfollet Le Valentin Blanc

Blaye Côtes de Bordeaux AOC
Dominique Raimond
Dominique Raymond

Origine: FR
Valutazioni: Wine Enthusiast 90/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva: 60% Sauvignon Blanc, 20% Sauvignon Gris,
20% Sémillon
Maturità: fino a 2028
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 6 Mesi in Barrique
**Gradazione
alcolica:** 14.0 %
Servizio: Fresco, tra 9 e 12 gradi