

GRAVES • CHÂTEAU DE RESPIDE

AOC ROUGE - RESERVE



Uvaggio:

67% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon.

Affinamento:

24 mesi in barriques di cui il 40% nuove.

Note di degustazione:

tonalità rosso carminio limpido. All'olfatto emerge un bouquet di frutti a bacca rossa e note balsamiche. Al palato si presenta corposo, ben strutturato e con delicate note speziate.

Temperatura di servizio: 16/18° C.

La Cantina:

la Tenuta è uno dei più antichi Château vinicoli della regione del Graves. Un registro del 1630 menziona "i boschi e le vigne di Respide". I vini di Respide sono già riconosciuti nell'edizione del 1850 della Guide Féret. La tenuta ha ospitato Monsieur de la Reynie, luogotenente di Luigi XIV, Madame de Saint Aubin, moglie del Prefetto di Bordeaux, e la famiglia Rodies. Henri de Toulouse-Lautrec, figura emblematica del Sud-Ovest e nipote di Madame de Saint-Aubin, amava i vini bianchi della tenuta.