

GRAVES • CHÂTEAU DE RESPIDE

AOC BLANC



Uvaggio:

66% Sémillon, 34% Sauvignon Blanc.

Affinamento:

6 mesi sulle fecce fini con delicato batonnage.

Note di degustazione:

colore giallo paglierino, cristallino. All'olfatto presenta un bouquet floreale con intense note agrumate. Un vino vivace, decisamente fruttato, morbido, rotondo, persistente, con un leggero finale sapido.

Temperatura di servizio: 8/10° 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.