



CHÂTEAU D'YQUEM

LA CANTINA

Château d'Yquem è un luogo straordinario, adagiato in cima alle colline di Sauternes, con 100 ettari di vigneti piantati in un mosaico di terroir. Sono presenti tutte le condizioni per dare vita a un'uva sulla quale la *Botrytis* cinerea rivela il suo aspetto più nobile.

Grazie a un processo di sublimazione, l'uva racchiude sapori e aromi unici al mondo: solo l'uva migliore, sublimata dalla *Botrytis* cinerea, viene raccolta, seguendo la regola d'oro d'Yquem: non cercare semplificazioni o scorciatoie e non aver paura di rischiare di perdere tutto.

È il prezzo da pagare per raggiungere l'eccellenza.

Le Famiglie Sauvage e Lur Saluces coltivano da oltre 400 anni i vigneti di proprietà, acquistati nel 1999 dal gruppo LVMH, con l'intenzione di portare avanti la leggendaria storia Yquem.



Uvaggio:

55% Sémillon, 45% Sauvignon Blanc.

Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

Affinamento:

fermentazione e affinamento per 20 mesi.

Note di degustazione:

Château d'Yquem, **unico e solo Premier Grand Cru Supérieur** nella classificazione del 1855, rappresenta allo stesso tempo un mito, un miracolo della natura e un vino unico. Racconta la storia di un savoir-faire tramandato dal 1593.

È caratterizzato da suadenti note agrumate. L'appassimento di grappoli sprigiona sentori di frutti esotici, che si ritrovano al palato con un sensazionale equilibrio tra floreale e speziato.

Temperatura di servizio:

8/10° C.