

Château Villefranche

Sauternes
VINO DA DESSERT



Château Villefranche fa parte delle proprietà più storiche della zona del Sauternais. Situato nel paese di Barsac, ed è nota principalmente per i vini dolci. Sulla sua terra si sono succedute, dai tempi della Rivoluzione Francese ad oggi, sette generazioni di agricoltori. Le origini del nome della proprietà, rimontano al fondatore M. Jean Grey, che, originario di Maleville dans l'Aveyron, nell'antica Rouergue, si installò a Barsac nel 1793, dove ricevette il soprannome di "Villefranche", la capitale storica del suo paese d'origine.

Il Sauternes è il primo vino prodotto dello Château Villefranche: prodotto da generazioni costituisce il patrimonio della cantina.

Ottenuto da un blend di Semillon 90%, Sauvignon 5% e Muscadelle 5%, su un'estensione di 12 ha su suolo argilloso e calcareo. Fermentazione e affinamento in barriques di rovere.

Fantastico il suo colore dorato e limpido, dal suo bouquet con belle note di frutta gialla matura, mela cotogna, mango, susina, miele millefiori, zafferano. Cremoso e intenso al palato, solcato da una decisa vena fresco-sapida, lunga la persistenza. Può essere gustato dall'aperitivo al dolce.

PRODUTTORE: CHÂTEAU VILLEFRANCHE

PROVENIENZA: Francia

TIPOLOGIA VINO: Sauternes

GRADAZIONE: 14%

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino Da Dessert Passito Bianco

FORMATO: 75 Cl

ALLERGENI: Contiene solfiti

ABBINAMENTI

- Aperitivo
- Dessert Leggeri Alla Frutta
- Formaggi Stagionati E Piccanti

