



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

| | | | |
|---|--|--|--------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| BOTTIGLIA | ABBINAMENTI | CANTINA | TERRITORIO |
| Scheda tecnica e note di degustazione | Caratteristiche e abbinamenti gastronomici | Storia della cantina e particolarità | Regione Vitigni e vini Terroir |



Maison Audy

BERGEY PRESTIGE BORDEAUX SUPÉRIEUR

SCHEDA TECNICA

Taglio bordolese supérieur nato da una filosofia green del produttore da vecchi vitigni coltivati secondo linee guida biodinamiche.

Dominato dal merlot, questo vino è tutto frutto senza rinunciare a una firma classica, con accenti di sigaro, sottobosco e un leggero tocco floreale.

| | |
|---|---------------------------------------|
|  TIPOLOGIA | Rosso |
|  DENOMINAZIONE | Bordeaux Supérieur AOC |
|  UVAGGIO | merlot 70%, cabernet sauvignon 30% |
|  EVOLUZIONE | 4 anni |
|  GRADO ALCOLEMICO | 13% vol |
|  TEMPERATURA IDEALE | 18° C |
|  CALICE | Ampio |

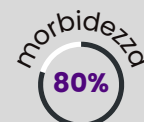
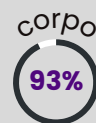


Maison Audy

BERGEY PRESTIGE BORDEAUX SUPÉRIEUR

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- 👁️ di un bel rosso rubino carico;
- 👃 al naso dominano sentori di frutti rossi, erbacei, floreali, con un finale leggermente legnoso;
- 👄 al palato è rotondo e morbido, con un ottimo equilibrio e una bella persistenza. Il tannino non è invadente e rende piacevolissima la beva.



VINIFICAZIONE

- 🍇 Prodotto con uve coltivate secondo i principi della biodinamica raccolte a mano e lieviti indigeni durante la vinificazione.
- 🍷 Dopo la fermentazione il vino affina parzialmente in botti di legno e parzialmente in anfore di terracotta.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Persistenza, intensità, struttura e tannicità la fanno da padrone in questo taglio bordolese.

Il vino quindi predilige piatti altrettanto robusti, dotati di succulenza e aromaticità elevate.

- **TANNINO**
- **CORPO**
- **PIATTI INTENSI**

COSTINE D'AGNELLO ALLE ERBE

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

L'agnello è una carne dalla spiccata aromaticità che ben si abbina ai profumi del taglio bordolese e non teme il confronto con il corpo e l'intensità del Bordeaux Superiore.



FILETTO DI MANZO ALLA BRACE

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un suggerimento classico è l'abbinamento con un taglio pregiato (come il filetto di manzo) cotto sulla brace, solo con erbe aromatiche e sale marino: la succulenza e l'aromaticità della carne di manzo sono un perfetto connubio per questo rosso potente.



LA CANTINA

Nel 1906 Jean-Baptiste Audy si installa a Libourne e crea il suo négoce lungo la riviera Dordogne dedicandosi alla distribuzione dei grandi vini di Bordeaux. Da subito dimostra una evidente predilezione per la rive droite e in particolare per Pomerol, che per certi aspetti costituisce la nuova frontiera dell'area bordolese.

In breve tempo, questo grande gruppo familiare indipendente e di solida base finanziaria, perpetua una lunga tradizione imprenditoriale dalla triplice funzione di viticoltore, affinatore e distributore.

il gruppo controlla importanti Châteaux delle appellazioni più prestigiose oltre che possedere numerose proprietà quali Clos du Clocher/Pomerol, Château Bonalgue/Pomerol, Château du Courlat/Lussac Saint Emilion e Château Peyruchet.



Château Peyruchet è una piccola proprietà di 30 ettari nella denominazione Loupiac: una realtà ancora familiare, in cui il lavoro manuale va assieme alle più moderne tecniche di vinificazione per garantire la massima qualità.



Dal 1991 al 2002, Pierre Bourrotte, nipote di Jean-Baptiste Audy, dirige la società.

Raggiunto nel 2003 dal figlio Jean-Baptiste, i due hanno saputo creare delle solide collaborazioni con numerosi châteaux di tutte le appellation bordolesi e oggi molti dei loro vini sono affinati nelle cantine centenarie di circa 15.000 mq.



Il Bordeaux è la regione con i vigneti pregiati più estesi al mondo

LA REGIONE: BORDEAUX

REGIONE POLITICA



REGIONE ENOLOGICA



PRODUZIONE

112.000 hr vitati

5.000.000 hL vino

TRADIZIONE ENOLOGICA E RICERCA CONTINUA PER MANTENERE VINI DI QUALITÀ ALTISSIMA COSTANTE NEL TEMPO

La zona di di Bordeaux è **uno dei territori del vino più importanti al mondo**. Questa ragione non solo raggiunge vette qualitative da far perdere la testa, ma da tempo immemorabile tiene quegli esiti costanti, anno dopo anno, con **stoffa di fuoriclasse**.

Secoli di tradizione e di ricerca della qualità hanno alzato l'asticella e reso celebri i vini bordolesi: nell'80% dei casi si tratta di **vini rossi di imponente struttura e potenza**, ma non mancano esempi di **vini muffati o bottrizzati** che completano il panorama enologico e elevano la fama del Bordeaux.



Vigneti nei pressi di Saint Emillon

LA REGIONE: BORDEAUX

Bordeaux beneficia della vicinanza dell'Oceano Atlantico.

Il **clima** è marittimo: inverni miti, estati fresche, precipitazioni abbondanti ma molto bene assorbite dal suolo ricco di pietre, breccia e sedimenti.

I **terreni** sono molto variabili in superficie, non particolarmente fertili e ricoperti da uno strato sottile coperto di breccia, mentre gli strati profondi sono ricchissimi di minerali.

Per quanto riguarda la denominazione la maggior parte dei vini si fregia della nomina di *Cru Bourgeois*, mentre per altre produzioni più specifiche e di qualità eccelsa non c'è un sistema omogeneo per tutta la regione.

Ecco come funziona:

CRUS CLASSÉS (*sistema di crus in ordine gerarchico valido in 60 châteaux*)

I vini sono divisi in cinque categorie, dove i *Premiers Crus* rappresentano i vini più pregiati e l'ordine va a scalare in base alla qualità del prodotto.

SAUTERNS E BARSAC

Questi vini sono divisi in *Premier Cru Supérieur Classé*, *Premier Cru Classé* e *Deuxième Cru Classé*.

GRAVE

I vini meritevoli sono indicati con "*Cru Classée*" in etichetta

ST. EMILLON

Ogni 10 anni si effettua una revisione nel sistema di denominazioni di questa zona, dove i vini vengono divisi in gruppi A e B in base alla qualità



Piazza reale della città di Bordeaux

LA REGIONE: BORDEAUX



SOTTOZONE

- Medoc
- Blayais et Bourgeois
- Libournaise
- Entre-deux-mers
- Pomerol e st. Emillon
- Graves
- Lot-et-Garonne

VITIGNI PRINCIPALI

- Semillon
- Sauvignon blanc
- Muscadelle
- Merlot
- Cabernet Franc
- Cabernet Sauvignon

Il **Médoc** è il territorio che con i suoi vini rossi prodotti quasi esclusivamente con merlot e cabernet sauvignon ha reso celebre l'intera regione enologica.

A sud troviamo le **Graves**, dove si coltivano diverse tipologie di uve e si producono sia vini bianchi sia rossi. Seguendo il corso della Garonna si incontrano due comuni con relative AOC (Sautern e Barsac), famosi per gli omonimi vini muffati di qualità eccelsa e predisposti all'invecchiamento. A est invece c'è **St. Emillon**, una sottozona importantissima a livello enologico specie per i vini rossi di estrema morbidezza, apprezzati in tutto il mondo.

La regione si compone di altre decine di denominazioni minori prodotte nelle altre sottozone dove si producono ottimi vini, sia rossi che bianchi, con anche degli esempi di vini dolci.



ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO