



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



Domaine de Saliès

SAUVIGNON

SCHEDA TECNICA

Nella tenuta vinicola di Saliès la qualità dei vini prodotti si basa sulla ricerca della piena espressione del terroir in cui si trova la tenuta, in modo che ciascuno dei loro vini varietali sia autentico.

Questo sauvignon affinato in acciaio per 8-10 mesi è fresco e fragrante, e vi conquisterò grazie alla sua eleganza.



TIPOLOGIA

Bianco



DENOMINAZIONE

Pays d'Oc



UVAGGIO

Sauvignon blanc



EVOLUZIONE

2 anni



GRADO ALCOLEMICO

12,5% vol



TEMPERATURA IDEALE

8-10° C



CALICE




media ampiezza



Domaine de Saliès

SAUVIGNON

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino;
-  al naso si presenta con un bouquet ampio di frutta tropicale, fiori e bosso: molto caratteristico ed espressivo;
-  al palato è un vino dal gusto fresco, morbido e dall'ottima beva; il finale leggermente speziato rende piacevolissima la beva.



freschezza
90%

sapidità
75%

corpo
75%

morbidezza
75%

VINIFICAZIONE

-  Vendemmia manuale delle uve, pigiatura dei grappoli con stabilizzazione a freddo, fermentazione a bassa temperatura.
-  Maturazione in acciaio per circa 8 mesi e imbottigliamento del vino all'interno dello stesso Domaine.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un vino fresco e fragrante, predilige piatti dotati di morbidezza e untuosità, accompagnati da un condimento non troppo carico.

Le delicate note vegetali ne fanno un vino perfetto per abbinamenti vegetariani.

- **UN VINO FRESCO**
- **SENTORI FRUTTATI**
- **VERDURE**

PESCE

◆ **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Di grande soddisfazione sono gli abbinamenti con pesci e crostacei, questi ultimi sono perfetti se cotti al vapore per esaltare il sapore della materia prima.



ASPARAGI

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

È ideale per accompagnare verdure di tutti i tipi, vellutate e pasta al pesto ma l'abbinamento più famoso è quello con gli asparagi: una vera storia d'amore.



LA CANTINA

Il Domaine de Saliès sorge su un antico castello, utilizzato dalla seconda metà del '900 dalla famiglia Gombert, attuale proprietaria.

La tenuta vinicola Saliès si trova nel cuore del Pays Cathare, vicino alla Montagne Noire e al Canal du Midi, un'importante arteria turistica dichiarata Patrimonio dell'Umanità. Il paesaggio è collinare, caratterizzata da macchia e pinete.

La valutazione dello stato sanitario del vigneto per il Domaine è fondamentale per preservare la qualità delle uve. Vinificano, producono e curano l'imbottigliamento dei loro vini in azienda lavorando con grande cura, con un approccio molto rustico e diretto.



I vitigni della tenuta sono radicati ancestralmente nella regione, come Grenache, Cinsault e Carignan. Vengono coltivati anche vitigni di altra provenienza francese come Syrah, Viognier, Sauvignon Mourvèdre.

Oltre ai vitigni locali, interessante è la produzione in coltura ragionata anche di Chardonnay, Malbec e altri che hanno origini geografiche più lontane ma che su questi terreni danno vini molto particolari come il Marselaine, vitigno rarissimo.



La qualità si basa sulla ricerca della piena espressione del terroir in modo che ciascuno dei loro vini varietali sia autentico. Coltivano le loro viti secondo i principi di un'agricoltura ragionata e sostenibile che riassume nella frase **"Trattare quando serve, dove serve e con lo stretto necessario"**.



Il villaggio arroccato sulla collina di Roussillon che da il nome alla regione

LA REGIONE: LANGUEDOC-ROUSSILLON

REGIONE POLITICA




REGIONE ENOLOGICA



PRODUZIONE

 230.000 hr vitati

 15.000.000 hL vino

DAI VINI BIANCHI FINO AI ROSSI, DALLA QUANTITÀ DEL PASSATO ALLA QUALITÀ DEL PRESENTE E DEL FUTURO

La regione Languedoc-Roussillon si trova a sud della Francia e si affaccia sul Mediterraneo: è una delle regioni più estese e produttive di tutta la Francia (oltre un terzo di tutto il vino nazionale), con una produzione che negli ultimi anni sta sempre più puntando sulla qualità.

La regione vinicola, sede di diverse AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) è suddivisa in due zone distinte: la Languedoc, più a est, prevalentemente pianeggiante e il Roussillon, più a sud vicino ai Pirenei.



Colline coltivate a ridosso del mare a Collioure dove si intravede il paesaggio intervallato di roccia e arbusti mediterranei (garrigues)

LA REGIONE: LANGUEDOC-ROUSSILLON

Il **clima** è mediterraneo e caldo, sulla costa sud della Francia infatti troviamo uno dei microclimi più favorevoli per la coltivazione della vite, anche se non mancano alcune zone piuttosto fresche, come le colline del Minervois e del Limoux, dove le temperature sono più basse grazie all'altitudine leggermente superiore.

I **terreni** sono maggiormente calcarei, scistosi e sassosi, che formano le caratteristiche garrigues, un paesaggio roccioso intervallato da una rigogliosa macchia mediterranea.

In questi terreni syrah e carignan crescono bene e danno vini ricchi di struttura, tannini e sapidità.

Nelle pianure invece i terreni sono alluvionali e fertili e si coltivano principalmente grenache, cinsault e muscat, ottenendo vini più ricchi di alcol.



Vigneti durante l'estate vicino alla città di Montpellier

LA REGIONE: LANGUEDOC-ROUSSILLON



SOTTOZONE

- Limoux
- collioure banyouls
- Côtes de Roussillon
- Côtes de Roussillon villages
- Corbières
- Minervois
- Coteaux du languedoc
- Costière de Nîmes

VITIGNI PRINCIPALI

- Chardonnay
- Sauvignon blanc
- Viognier
- Grenache
- Syrah
- Carignan

La maggioranza del vino prodotto nella regione appartiene alla categoria Vins de Pays, ma si contano numerose sottozone enologiche, ognuna delle quali produce vini con caratteristiche uniche.

Fra queste, le più produttive sono **Corbières** e **Coteaux du Languedoc**, dove si vinificano principalmente in rosso uve rosse autoctone e internazionali. Interessante è anche la zona di **Limoux**, dove si producono ottime bollicine: il crémant e il blanquette de Limoux con metodo classico) ma anche un ottimo l'ancestrale prodotto con méthode rurale.

I vini più caratteristici della regione sono i **vins doux naturels**, prodotti con la fortificazione del mosto tramite aggiunta di alcool (un processo detto *mutage*).



Il villaggio di Gruissan, nel dipartimento di Aube

PAYS D'OC

La vigna è onnipresente in Occitania, dal Rodano ai Pirenei, e il vigneto della **denominazione geografica** Pays d'Oc è cresciuto con l'obiettivo di un'alleanza perfetta tra i vitigni e il territorio. Attraversare le zone enologiche rientrano in questa denominazione porta alla scoperta di monumenti storici importanti come il Pont du Gard, il Canal du Midi, la Cité di Carcassonne e un florilegio di abbazie dentro alla moltitudine di villaggi dell'anno Mille detti *circulades* perchè cresciuti con un agglomerato circolare attorno a una chiesa o un castello.

In questo paesaggio modellato dalla vite fin dalla notte dei tempi si trovano quattro dipartimenti vitivinicoli:

- Gard
- Hérault
- Aude
- Pirenei-Orientali



Pont du Gard



Vigneti a Carcassonne



ti piace Sommelier Wine Box?

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

PORTA UN AMICO