



Château d'Yquem 2005

Una classe unica nel suo genere: lo Château d'Yquem è probabilmente il vino più importante e pregiato del mondo. Lo sforzo richiesto per produrre una sola bottiglia di questo delizioso nettare è gigantesco. La posizione unica dei vigneti ha permesso la costante produzione di un vino senza eguali per quasi tre secoli. I vendemmiatori pettinano gli appezzamenti da 4 a 11 volte per raccogliere una per una le uve con la perfetta formazione di muffa nobile. Chi si concede il lusso di una bottiglia così preziosa sarà ammaliato da aromi complessi e variopinti: il vino è opulento e sontuoso in ogni sfaccettatura. Un dessert da sogno per l'eternità.

Produttore	Château d'Yquem
Categoria	Vino dolce
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Sauternes
Classificazione	AC
Annata	2005
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2105
Vitigni	Sauvignon Blanc, Sémillon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	17565
Adatto a	Dessert, Formaggi erborinati
Valutazioni	Robert Parker 97/100



Vinificazione

Le uve vengono raccolte durante sei settimane in 5-6 vendemmie. La fermentazione avviene in barrique nuove. Successivamente, l'icona viene invecchiata per 42 mesi. Per ogni vite viene prodotto solo 1 bicchiere di vino.

Terroir





I terreni ricchi di ciottoli assorbono il calore durante il giorno e lo rilasciano alle viti durante la notte. Il sottosuolo argilloso è inoltre ideale per immagazzinare l'acqua.

Storia

La leggenda di Sauternes. Già nel XV secolo, questo vino squisito veniva servito alla corte del re d'Inghilterra. L'azienda vinicola si è alienata per la prima volta quando è diventata un ospedale militare durante la Prima Guerra Mondiale, e allo stesso modo è stata utilizzata come ospedale durante la Seconda Guerra Mondiale. La diffusione della fillossera alla fine del XIX secolo aveva già interrotto la storia di successo di Château Yquem. Dopo la guerra, tuttavia, Bertrand de Lur-Saluces riportò la tenuta ai vertici.

