

VINI DAL MONDO



VINI FRANCIA

PIERRE JEAN FRANCIA

L'azienda vitivinicola Pierre Jean è situata nel cuore della zona di Saint-Emilion, nell'area di Bordeaux, uno dei principali paradisi enologici del nostro pianeta. Qui la vite è coltivata da millenni, fin dai tempi della colonizzazione gallo-romana, e tuttora un oceano verde di vigne ricopre ridenti colline tra villaggi medievali e paesaggi incantevoli. La magnifica linea di vini Pierre Jean, deve il suo successo a diversi punti di forza, che vanno dalla severa selezione dei grappoli, raccolti a mano ad uno ad uno al raggiungimento del giusto grado di maturazione, alla scrupolosa applicazione di moderne tecniche di vinificazione, al lungo affinamento in silenziose cantine sotterranee (al riparo dalla luce e dalle vibrazioni), fino alla naturale benedizione di nascere in un "terroir" unico al mondo, con condizioni climatiche eccezionali ed un terreno assolutamente superlativo per la riuscita di grandi vini. Pierre Jean incarna il perfetto spirito di queste terre magiche, fatte di tradizioni millenarie e di esperienze tramandate da innumerevoli generazioni di viticoltori.

PIERRE JEAN

Colombard Chardonnay

Vin de pays des Cotes de Gascogne - codice: 01761

Varietà delle uve: 80% Colombard, 20% Chardonnay.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Denominazione: Vin de Pays des Cotes de Gascogne.

Caratteristiche del terreno: calcareo-argilloso.

Vendemmia: la vendemmia inizia dalla seconda settimana di Settembre.

Fermentazione: a temperatura controllata (16°C) in vasche di acciaio inossidabili, con selezione di lieviti particolarmente indicati per le qualità aromatiche dell'uva.

Commenti: dal colore giallo pallido con sfumature verdi, all'olfatto presenta un generoso e ricco bouquet di agrumi e frutta esotica (mango e ananas). Sul palato è fresco, armonico, con un buon equilibrio acidità-morbidezza.

Suggerimenti di servizio: ideale come aperitivo, si sposa egregiamente con piatti a base di pesce e antipasti freddi. Da servire alla temperatura di 8-9°C.





PIERRE JEAN

Cabernet Sauvignon

Vin de pays de l'Aude - CODICE: 01762

Varietà delle uve: 100% Cabernet Sauvignon.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Denominazione: Vin de Pays de l'Aude.

Caratteristiche del terreno: argilla e calcare.

Area di produzione: Aude (sud est della Francia).

Commenti: dal bellissimo colore rosso rubino con sfumature violacee, al naso si presenta fruttato, con aromi di fragola, lamponi e ribes rosso. Sul palato è rotondo, vellutato, con tannini morbidi e reminiscenze di frutta fresca.

Suggerimenti di servizio: ideale con insaccati e carni alla griglia. Da servire alla temperatura di 15-16°C.



PIERRE JEAN

Merlot

Vin de pays de l'Aude - CODICE: 01763

Varietà delle uve: 100% Merlot.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Denominazione: Vin de Pays de l'Aude.

Caratteristiche del terreno: ghiaioso e argilloso.

Area di produzione: Aude (sud est della Francia).

Commenti: dal bel colore rosso rubino, è un vino morbido, vellutato, con deliziosi aromi di frutti di bosco all'olfatto, che ritroviamo poi sul palato, con fresche note di ciliegie mature e lamponi.

Suggerimenti di servizio: si sposa con formaggi in generale, carni rosse e (in alcuni casi) anche con carni bianche.



PIERRE JEAN

Syrah

Vin de pays de l'Aude - CODICE: 01760

Varietà delle uve: 100% Syrah.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Denominazione: Vin de Pays de l'Aude.

Caratteristiche del terreno: gessoso e argilloso.

Area di produzione: Aude (sud est della Francia).

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata della durata di 10 giorni. Particolare attenzione in questa fase viene posta per esaltare il

frutto e ammorbidire i tannini.

Commenti: colore molto intenso con sfumature porpora e un bouquet ricco e potente, caratterizzato da aromi fruttati di ciliegia e note floreali di violetta. Di buon corpo, sul palato evidenzia splendidi aromi di liquirizia.

Suggerimenti di servizio: si accompagna egregiamente a carni rosse, piatti speziati a base di pollo, formaggi di media stagionatura. Da servire a una temperatura di 16°C.