

Vini francesi di qualità: Château de Crémat presenta le sue nuove annate 2019

milady-zine.net/vini-francesi-di-qualita-chateau-de-cremat-presenta-le-sue-nuove-annate-2019/

April 25, 2021



Château de Crémat presenta le sue **ultime cuvées di vini francesi rossi e bianchi**, prodotti dalle vendemmie del 2019 e da poco imbottigliati. Le bottiglie hanno un'etichetta inedita, più moderna e minimalista. Tutti i vini prodotti presso lo Château de Crémat sono ottenuti con uve provenienti da agricoltura biologica. Il **vigneto di Bellet** si sviluppa su dei terreni siliceo-calcarei sulle **alture di Nizza**. Questo terreno, chiamato **puddinga**, è un suolo povero, che favorisce la maturazione lenta dei grappoli. Inoltre la brezza marina quotidiana permette di risanare la copertura vegetale.

Le due nuove annate che vedete in foto sono:

– **Château de Crémat Blanc – Annata 2019**

AOP (DOC) Bellet

Rolle (95%), Chardonnay (5%).

È un vino dal colore giallo dai riflessi verdi e la sua consistenza fa intuire la ricchezza di aromi. All'olfatto i fiori bianchi si alternano agli agrumi, con un tocco di tè al gelsomino. Arieggiandolo, si possono percepire **le note date dall'invecchiamento in botti demi-muid** su uno sfondo di vaniglia del Madagascar. Al gusto il vino è ampio, si distingue la pera, il sambuco e l'acacia. Il tocco burroso è perfettamente bilanciato in finale dalla freschezza tipica della tenuta Bellet, che stempera il vino e i suoi profumi.

La vendemmia viene effettuata a mano, subisce il processo di rasatura e di pigiatura, a cui seguono il raffreddamento e poi la fermentazione alcolica a partire da 16° C. Una parte del raccolto viene vinificato e invecchiato in barrique di quercia.

Abbinamenti: branzino, pesto ai pistacchi, purè di pastinaca, tartare di tonno, avocado al wasabi.

Temperatura ideale: da 10°C a 12°C.

Prezzo: a partire da 23 euro.

– Château de Crémat Rouge – Annata 2019

AOP (DOC) Bellet

Folle noire (70%), Grenache (30%).

È un vino dal colore vivo e brillante, di un rosso granato dai riflessi porpora. All'olfatto si distinguono aromi molto espressivi e floreali quali l'amarena, la viola e il ribes nero. Il vino si rivela in golosità ed eleganza. Al gusto il vitigno Folle Noire svela delle **note floreali e di frutti di bosco aciduli** (violetta, mora e ribes nero), con un accenno finale di spezie dolci e cacao.

La vendemmia viene effettuata a mano, subisce il processo di rasatura e di pigiatura, a cui seguono il raffreddamento e poi la fermentazione alcolica a partire da 18° C.

L'invecchiamento avviene in botti a tronco di cono da 28 ettolitri e fusti da 500 litri.

Abbinamenti: controfiletto, barbabietole arrosto, ribes nero e mostarda di cipolle, macaron di lampone e violetta.

Temperatura ideale: da 16°C a 18°C

Prezzo: a partire da 23 euro.

Alain Valles, responsabile della tenuta del Château de Crémat, spiega: “L'annata 2019 si è svolta come da manuale, con una quantità di pioggia ideale, che ha permesso in primavera una fioritura omogenea e in estate di mantenere l'equilibrio idrico nei periodi più caldi. A settembre abbiamo osservato lo stato quasi perfetto di sanità dei frutti, con una buona maturazione, presupposto di un'**annata d'eccezione**”.