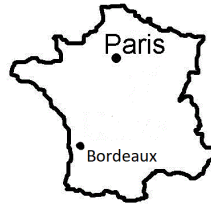


Thierry Valette



Esclusiva Italia

40.000  
R 13 ha

\*\* Coltura Biodinamica \*\*



2015	« Les Ormeaux » Castillon Côtes de Bordeaux	Rosso	Secco	
2015	« Clos Puy Arnaud » Castillon Côtes de Bordeaux	Rosso	Secco	aprile 2019
2014	« Clos Puy Arnaud » Castillon Côtes de Bordeaux	Rosso	Secco	

## ALLONTANARSI DA BORDEAUX!

“Dal 2000 Thierry Valette è proprietario di quest’azienda a Castillon. Prodotto con cura, il vino è emerso fin dall’inizio come uno dei più interessanti della denominazione, in uno stile profondo e vivace. Oggi il vigneto, coltivato in regime Biodinamico, conferma tutte le speranze e **si distingue per la sua linearità e densità**” - [Les meilleurs vins de France 2019](#)

“Thierry Valette ha rilevato questa proprietà di una dozzina di ettari nel Castillon ed è riuscito ad imporre **uno stile snello e profondo** senza alcun « Maquillage Boisé ». Le ultime annate hanno avuto successo e, alla cieca, hanno sorpreso più di uno! È consigliabile a tutti coloro che si fanno venire l’acquolina in bocca con il « Bordeaux di potenza », sostenendo che tutti i Bordeaux sono standardizzati e asettici, per scoprire i vini di questo produttore: **carattere garantito!**” - [Bettane & Desseauve 2018](#)



### « Les Ormeaux » Castillon Côtes de Bordeaux

🍇 Merlot 75%, Cabernet Franc 25%

🍷 30 anni

🍷 Fermentazione a freddo a bassa temperatura; lieviti indigeni; macerazione post-fermentazione in tini di cemento non rivestiti; affinamento di circa 6 mesi per 2/3 in vasche di cemento e 1/3 in barriques.

🍷 14.000

🍷 7-8 anni

🍷 Carré di agnello, involtini di vitello, ricotta affumicata e prosciutto, colombaccio alla cacciatora.

🍷 Elegante, fine ed equilibrato. Il palato è strutturato senza essere invasivo e ha una buona naturalezza sul finale.

🍷 La sorprendente immediatezza.



### « Clos Puy Arnaud » Castillon Côtes de Bordeaux

🍇 Merlot 60%, Cabernet Franc 35%, Cabernet Sauvignon 5%

🍷 30 anni

🍷 Fermentazione a freddo a bassa temperatura; lieviti indigeni; affinamento di circa 7 mesi per 25% in barriques nuove e 75% in barrique di 1° e 2° passaggio; poi 12 mesi in cemento.

🍷 29.000

🍷 10-15 anni

🍷 Carré di agnello alla menta, filetto di cervo con spugnole.

🍷 Il frutto, il fiore e i minerali si mescolano ad un legno sottile e con tannini fini. Questo vino vibrante deve essere condiviso.

🍷 La cesellatura.