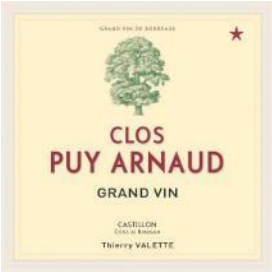

Thierry Valette

Esclusiva Italia

40.000
13 ha
** Coltura Biodinamica **

2022	« La Cuvée Bistrot » Vin de France	Rosso	Secco	
2021	« Les Ormeaux » Castillon Côtes de Bordeaux	Rosso	Secco	a esaurimento 2019
2019	« Les Ormeaux » Castillon Côtes de Bordeaux	Rosso	Secco	
2017/19	« Clos Puy Arnaud » Castillon Côtes de Bordeaux	Rosso	Secco	
2016	« Clos Puy Arnaud » Castillon Côtes de Bordeaux	Rosso	Secco	

LA RIVOLUZIONE A BORDEAUX!

"Dal 2000 Thierry Valette è proprietario di quest'azienda di Castillon. Prodotto con cura, il vino è emerso fin dall'inizio come uno dei più interessanti della denominazione, in **uno stile profondo e di grande distinzione**." - Le guide des meilleurs vins de France 2022

"**Sono dei vini che hanno un'energia incredibile, anche le piccole cuvées**." - Olivier Poussier, La Revue du Vin de France, giu 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
Arrosticini, 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.

« La Cuvée Bistrot » Vin de France

Malbec 100%
25 anni
Vendemmia manuale; prima fermentazione in acciaio; fermentazione a bassa temperatura (max 23°C); 6 giorni di macerazione; affinamento sulle fecce fini per 3 mesi in inox.
8.000 c.a.
2-5 anni
Tagliere di formaggi stagionati e salumi, verdure in pastella, tagliatelle ai funghi.
Un Malbec che gioca sul croccante dei piccoli frutti rossi e un po' di tannino; un rosso fresco ed estivo.
Un'apparente semplicità che non esclude la finezza.