

BURDEOS: RIGHT BANK, ST. EMILION, POMEROL Y SAUTERNES

Equipo Deckman's: hoy nos trasladamos al **Right Bank de Burdeos**, una región que contrasta con el Médoc y el Left Bank que vimos anteriormente. Mientras el Left Bank es famoso por Cabernet Sauvignon y blends estructurados, el Right Bank se destaca por **Merlot, Cabernet Franc y vinos dulces excepcionales**, produciendo vinos más suaves, frutales y accesibles desde jóvenes, pero también capaces de larga guarda.

Historia y geografía:

El Right Bank se ubica al noreste de Burdeos, bordeando los ríos Dordogne y Isle. Las subregiones más relevantes son **St. Emilion y Pomerol** para tintos, y **Sauternes** para los dulces de postre. St. Emilion es una de las regiones más antiguas y pintorescas de Burdeos, con historia de viticultura que data de la Edad Media. Pomerol es mucho más pequeño, pero produce algunos de los vinos más codiciados del mundo. Sauternes, con sus viñedos a orillas del río Garonne, es célebre por sus vinos dulces botritizados, elegantes y longevos.

Clima y terroir:

El Right Bank combina **suelos de arcilla, grava y piedra caliza**, que permiten maduración más temprana de Merlot y Cabernet Franc. El clima es templado, con inviernos húmedos y veranos cálidos, lo que da vinos más suaves, redondos y aromáticos que los de Médoc, pero igualmente refinados. Sauternes depende de nieblas matinales y humedad relativa para permitir el desarrollo de **Botrytis cinerea**, la “podredumbre noble” que concentra azúcar y aromas complejos.

Uvas y estilos:

- **Merlot** → fruta roja y negra, suavidad, estructura media, predominante en Right Bank
- **Cabernet Franc** → aromas herbales y florales, aporta elegancia
- **Cabernet Sauvignon** → menor proporción, da estructura y longevidad
- **Semillon y Sauvignon Blanc** → base de los Sauternes dulces
- **Muscadelle** → aporta aroma y complejidad a Sauternes

Productores destacados:

- **St. Emilion:** Château Cheval Blanc, Château Ausone, Château Angelus
- **Pomerol:** Petrus, Château Le Pin, Château Lafleur
- **Sauternes:** Château d'Yquem, Château Rieussec, Château Climens

Puente con Baja California y Deckman's:

Aunque el clima es distinto, los principios son universales: **equilibrio, fruta, estructura y gastronomía**. Los Merlot y Cabernet Franc del Right Bank reflejan lo que hacemos en **ensambles del Valle de Guadalupe y Ojos Negros**: fruta concentrada, taninos suaves, vinos redondos que acompañan perfectamente carnes y platillos robustos. Los Sauternes, con su dulzor y acidez equilibrada, sirven de referencia para explicar vinos dulces mexicanos o postres con maridaje de vino en Deckman's.

Tip de servicio:

Cuando un cliente pregunte por St. Emilion, Pomerol o Sauternes, conecta con la carta mexicana:

“Si le gusta el estilo de Right Bank, nuestros vinos del Valle ofrecen la misma elegancia y equilibrio, pero con la identidad de Baja California.”

Cierre motivacional:

El Right Bank nos enseña que **elegancia, fruta y equilibrio crean vinos memorables**, incluso en regiones pequeñas. En Deckman's aplicamos la misma filosofía: servimos **Baja California con orgullo, consistencia y pasión**, cada copa y cada mesa, transformando la experiencia de nuestros clientes y elevando el servicio a nivel internacional.