



ACQUISTATO IL

Château Poesia Saint-Émilion Grand Cru 2020

2020

Struttura vivace e setosa



Svinando

Oggi ci troviamo sulle belle colline di Saint-Émilion. Qui nasce Château Poesia Grand Cru, un vino ben rappresentativo del suo territorio di origine. I vigneti si estendono su terreni argillo-calcarei, caratterizzati da un drenaggio ottimale e da una ricchezza minerale che conferisce alle uve caratteristiche distintive. Alla base Merlot per il 70% e Cabernet Franc per la parte restante. Il Merlot dona al vino morbidezza, rotondità e aromi fruttati intensi. Il Cabernet Franc apporta struttura, eleganza e una nota speziata che completa il bouquet. Vendemmia manuale, le uve vengono poi sottoposte a una fermentazione in tini di acciaio inox e di cemento. Il lungo affinamento in barrique di rovere francese può durare dai 18 ai 24 mesi e conferisce al vino complessità, armonia e una capacità di invecchiamento straordinaria. Colore rosso rubino intenso con riflessi granato, al naso si scopre un bouquet complesso e affascinante che si apre con note fruttate di prugna e ciliegia nera, unite a sentori speziati di pepe nero e liquirizia, e a delicate sfumature floreali di viola. In bocca, conquista con la sua struttura vivace e setosa, con tannini fini e vellutati. Il finale persistente, lascia un ricordo indelebile. Accompagna bene carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Da provare con un arrosto di agnello al timo o un filetto al pepe verde.

Château Poesia si trova nel cuore della rinomata regione di Saint-Émilion, tra vigneti e dolci colline. Alla sua guida Hélène Garcin e Patrick Levêque, due personalità affascinanti animate da una profonda passione per il mondo del vino. Entrambi vedono nella vigna un'entità viva, un organismo pulsante che richiede cura e attenzione costanti. Insieme, condividono un progetto ambizioso: dedicare il loro lavoro alla valorizzazione di terroir d'eccezione, dando vita a vini che racchiudono in sé l'essenza di Saint-Émilion. Hélène e Patrick si impegnano attivamente nella tutela dell'ambiente, adottando pratiche agricole sostenibili che preservano la biodiversità e la ricchezza del territorio. L'utilizzo di metodi di vinificazione naturali, l'esclusione di pesticidi chimici e l'attenzione al risparmio energetico sono solo alcuni dei principi cardine che contraddistinguono il loro lavoro.

La Vigna

Terreno argilloso-calcareo

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve 70% Merlot, 30% cabernet Franc

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 5-10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Dopo la vendemmia manuale, gli acini giungono in cantina dove inizia un preciso processo di vinificazione. L'uva fermenta in tini di acciaio inox e di cemento. Il vino invecchia poi dai 18 ai 24 mesi in barrique di rovere francese.

Sensazioni Vino fruttato particolarmente segnato dall'espressione aromatica dei frutti neri come la prugna o la ciliegia nera. La struttura vivace e setosa incontra degli aromi freschi, che conferiscono alla cuvée lunghezza e stile elegante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821