



ACQUISTATO IL

Clos René Pomerol 2021

2021

Complesso e affascinante



Svinando

Un bel rosso di carattere, figlio di Pomerol. Lo propone Château Clos René e ben rappresenta l'essenza di questo terroir d'eccezione. I vigneti aziendali giacciono su terreni sabbiosi e ghiaiosi, caratterizzati da un drenaggio ottimale e da una ricchezza minerale che conferisce ricchezza alle uve. Il clima temperato fa il resto, creandoci un ambiente ideale per la maturazione dei frutti. Protagonisti di questo Pomerol sono Merlot, Cabernet Franc e Malbec, i tre nobili rappresentanti dell'area di Bordeaux. Il Merlot, presente in maggioranza nel blend, dona al vino morbidezza, rotondità e aromi fruttati intensi. Il Cabernet Franc apporta struttura, eleganza e una nota speziata che completa il bouquet. Il Malbec aggiunge un tocco di rotondità e complessità. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso si scopre un vino complesso e affascinante, con note fruttate di ribes nero, mora e prugna. Poi sentori speziati di pepe nero e liquirizia oltre a delicate sfumature floreali di viola. In bocca conquista con la sua struttura morbida e vellutata, avvolgendo il palato con un corpo elegante e tannini fini e setosi.

Tenuta familiare, Clos René è una bella azienda che vanta una storia di oltre un secolo. Ricade nella denominazione Pomerol e vanta una produzione costante nel tempo, in termini di qualità. Dallo stile deciso e classico, Clos René offre il miglior rapporto qualità-prezzo dell'intera denominazione.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Malbec?
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Tannini morbidi e finemente sviluppati. Un corpo forte e un'acidità distintiva, vino rosso fruttato che mostra la sua impeccabile qualità

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