ACQUISTATO IL .....

Château La Croix de Gay Pomerol 2020 2020

Bouquet intrigante

Dai vigneti di Pomerol, quelli di proprietà dello storico Château La Croix de Gay, arriva questo rosso elegante e raffinato. Pomerol è un piccolo scrigno di vigneti che si estendono su appena 700 ettari. I terreni qui sono composti da ghiaie e sabbie antiche che drenano perfettamente l'acqua, donando alle uve un carattere unico. Un uvaggio sapientemente bilanciato, con il 97% di Merlot, vitigno principe di Pomerol, e giusto un 3% di Cabernet Franc che apporta struttura e complessità. Dalla vigna alla cantina, ogni fase della produzione è condotta con meticolosa attenzione. La vendemmia è manuale e garantisce una selezione accurata dei grappoli. La fermentazione avviene all'interno di tini e dura circa un mese. Segue la malolattica, svolta in parte in barrique, che conferisce al vino morbidezza e complessità. La maturazione, ovviamente in barrique, per il 50% nuove e per il 50% di secondo passaggio, dona al vino eleganza e struttura. Rosso granato, al naso rivela un bouquet intrigante di mora, cioccolato, legno di agrumi e tè nero. In bocca conquista con la sua pienezza e succosità, offrendo un frutto maturo e un finale lungo e saporito. In perfetto equilibrio tra potenza ed eleganza.

Un terroir eccezionale e quasi sei secoli di storia. Tutto questo rappresenta perfettamente Château La Croix de Gay. Siamo nella regione di Pomerol, a Bordeaux. A condurre l'azienda è la famiglia Raynaud-Lebreton, viticoltori dal 1772. I vigneti di Château La Croix de Gay sono piantati su terreni ricchi di ghiaia, tipici per la regione.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Pomerol
Provenienza	Bordeaux
Uve	Merlot 97%, Cabernet Franc 3%?
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Raccolta a mano, l'uva subisce una fermentazione in tino di 34-35 giorni. La fermentazione malolattica è effettuata in parte in barrique. L'invecchiamento avviene in barrique, per il 50% nuove e per il 50% di un vino.
Sensazioni	Al palato si percepiscono mora, cioccolato, legno di agrumi e tè nero. È pieno e succoso, con un frutto concentrato e un finale lungo e saporito in modo sofisticato. Invecchierà benissimo, grazie all'equilibrio e all'integrazione. Raffinato.

© 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