ACQUISTATO IL .....

Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac Saint -Emillion Grand Cru 2022

Frutto, struttura e finezza



Un alto interessante rosso di Bordeaux. Questa volta proveniente dall'area di Saint-Émilion. Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac si estende su un mosaico di suoli unici, caratterizzati da ghiaie ricche di selce e uno strato di argilla verde che contribuisce a mantenere un perfetto equilibrio idrico per le viti. In questo caso si tratta di un blend di Merlot (78%) e Cabernet Franc (22%), un abbinamento che valorizza il carattere fruttato e morbido del Merlot e la struttura tannica raffinata del Cabernet Franc. La vendemmia, come d'abitudine qui, viene effettuata manualmente, con una selezione accurata dei grappoli per garantire la perfetta maturazione dei frutti conferiti in cantina. Le uve vengono vinificate separatamente in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, rispettando le peculiarità di ogni parcella. Dopo la fermentazione, il vino affina per 12 mesi in botti di rovere, di cui il 33% nuove, per integrare aromi speziati e complessità al bouquet. Nel calice il vino si presenta con un rosso granato intenso. Profumi complessi di viola e frutti scuri, dominano il suo bouquet, arricchiti da sentori speziati e leggeri accenni tostati derivanti dall'affinamento in legno. In bocca è morbido e carnoso, con una struttura tannica fine e setosa. Il finale è fresco e lungo, e lascia emergere eleganti note fruttate. Sulla tavola accompagna bene carni rosse alla griglia, arrosti e brasati. Perfetto con piatti a base di selvaggina o formaggi stagionati.

Immerso nel suggestivo paesaggio di Saint-Émilion, Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac si distingue per la qualità dei suoi vini e la cura meticolosa per il terroir. Situato sulla terrazza di argille e selce conosciuta localmente come "Graves de Saint-Émilion", a nord-ovest del villaggio, l'azienda gode di un suolo unico che unisce flint-gravel e vene di argilla blu. Questo mix conferisce ai vini eleganza, delicatezza e una struttura inconfondibile, rendendo il terroir ideale per la coltivazione di vitigni d'eccellenza. Lo Château si trova di fronte a due miti del mondo del vino, Château Figeac e Cheval Blanc, a testimonianza della straordinaria vocazione di questa zona. Dal 2005, quando l'azienda è stata acquisita da Dourthe, si è intrapreso un percorso di ricerca e valorizzazione del terroir. Grazie a un approfondito studio pedologico, sono stati mappati 16 micro-appezzamenti distinti, ognuno coltivato e gestito con tecniche specifiche per esaltare il potenziale unico di ogni parcella. Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac, inoltre, è certificato HVE 3 (Haute Valeur Environnementale) e Terra Vitis, confermando il suo impegno per una viticoltura integrata e sostenibile. Ogni intervento in vigna è mirato e rispettoso delle proprietà di ogni lotto. Il suo ambiente naturale di vita separato, in base al profilo di ogni lotto. Il suo ambiente naturale di varie dimensioni a temperatura controllata. Affinamento: 12 mesi in botti di rovere (33% nuove). La vendemmia è rigorosamente manuale, con una raccolta scaglionata per cogliere ogni grappolo al perfetto grado di maturazione. Questo approccio artigianale si riflette nei vini, che catturano l'essenza del terroir con eleganza e precisione.

La Vigna

Terreno	grande diversità di suoli: ghiaia a base di selce con substrato di argilla verde
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	Merlot 78%, Cabernet Franc 22%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 8-10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia manuale. Vinificazione: vinificazione in botti separati, in base al profilo di ogni lotto. Serbatoi in acciaio inox di varie dimensioni a temperatura controllata. Affinamento: 12 mesi in botti di rovere (33% nuove)
Sensazioni	Colore: rosso granato intenso. Profumo: complesse note di viola e frutti scuri, insieme a sentori speziati. Sapore: intenso, sostenuto da una struttura tannica molto fine e setosa. Carattere carnoso con picchi fruttati

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821