



ACQUISTATO IL

Château Caronne Sainte-Gemme Haut Médoc 2018

2019

Elegante e strutturato



Svinando

La Vigna

Terreno terreni ghiaiosi e argillosi

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve Cabernet Sauvignon 60%, merlot 37%, petit verdot 3%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 8-10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve vengono raccolte a perfetta maturazione. Dopo un periodo di macerazione a freddo e fermentazione a lievitazioni specifici utilizzati, viene eseguita la flessione e il délestage. Dopo la fermentazione, la macerazione prosegue per 20 giorni. Questa, seguita da una seconda fermentazione per gli 8 mesi successivi, consente di raggiungere una completa maturazione del processo. Il vino viene poi messo direttamente in bottiglia e rimane invecchiato per altri 2 anni. Dopo 12 mesi in botte, il vino viene messo in tini e infine imbottigliato dopo alcuni mesi di riposo.

Sensazioni

Il vino possiede un aspetto color porpora intenso e al naso rivela delicati aromi di more, mirtilli e pepe. Al palato ritroviamo una bella trama di tannini, perfettamente bilanciata dall'acidità e dall'alcol del vino.

Château Caronne Sainte-Gemme si estende su un terroir unico, caratterizzato da suoli ghiaiosi e argillosi, tipici per il Médoc. Questo garantisce un eccellente drenaggio e, soprattutto, permette alle radici delle viti di affondare in profondità, conferendo al vino struttura ed eleganza. Nello specifico, l'uvaggio di Château Caronne Sainte-Gemme è composto da Cabernet Sauvignon in larga maggioranza, con Merlot ad apportare morbidezza e rotondità e una piccola parte di Petit Verdot che aggiunge spezie e profondità aromatica. Le uve vengono raccolte a maturazione ottimale per garantire il massimo della qualità. Dopo una leggera pigiatura, il mosto viene fermentato in tini a temperatura controllata. La macerazione a freddo iniziale esalta gli aromi fruttati, mentre la fermentazione con rimontaggi, follature e délestage favorisce l'estrazione di colore, aromi e tannini in modo equilibrato. Segue la fermentazione malolattica che conferisce al vino morbidezza e un affinamento di 12 mesi in botti di rovere francese (di cui almeno il 20% nuove) che dona complessità e un tocco piacevolmente speziato. Colore porpora intenso, al naso rivela un bouquet elegante, con note di more, mirtilli e pepe nero. In bocca la trama tannica è ben definita, bilanciata da un'acidità vivace e un corpo avvolgente. Il finale è lungo, con richiami di frutta matura e spezie dolci. Grazie alla sua bella struttura e alla maturazione in legno, Château Caronne Sainte-Gemme ha una buona capacità di invecchiamento. Buono già oggi, in cantina può evolvere bene per 8 - 10 anni. Sulla tavola è perfetto con carni rosse, grigliate e arrosti. Ottimo anche con piatti a base di funghi.

Immerso nel cuore del Haut-Médoc, Château Caronne Sainte-Gemme, questo domaine è situato a sud delle prestigiose proprietà di Saint-Julien. Le sue origini risalgono al XVII secolo, quando i primi documenti attestano la coltivazione della vite su queste terre. Il nome "Carronne" deriva dal termine gallico "Carona", che significa "piccola sorgente", mentre "Sainte-Gemme" è un'evoluzione linguistica del nome Saint-Jaime, legato alle mappe storiche del XVIII secolo. La storia della tenuta è legata alle tradizioni del pellegrinaggio medievale verso Santiago de Compostela. I viandanti, dopo aver attraversato l'estuario da Blaye, trovavano qui un punto di ristoro prima di avventurarsi nelle Landes. Durante la Rivoluzione Francese, la parrocchia locale venne soppressa, ma è proprio in questo periodo che si consolidò la vocazione vitivinicola di Caronne. Dal 1900, la proprietà è gestita dalla famiglia Borie, con l'attuale generazione rappresentata da Jean e François Nony, che continuano a valorizzare

le potenzialità del terroir, nel rispetto dell'ambiente e dell'eredità della tradizione. La tenuta produce vini di qualità, con una gamma che va dai vini di classe A alla C, passando per i vini di classe B. I vini di classe A sono i più pregiati, con una produzione limitata a circa 10 mila bottiglie annue. I vini di classe C sono invece prodotti in quantità maggiore, con una produzione annuale di circa 20 mila bottiglie. I vini di classe B si trovano in mezzo, con una produzione annuale di circa 15 mila bottiglie. I vini di classe A sono i più pregiati, con una produzione limitata a circa 10 mila bottiglie annue. I vini di classe C sono invece prodotti in quantità maggiore, con una produzione annuale di circa 20 mila bottiglie. I vini di classe B si trovano in mezzo, con una produzione annuale di circa 15 mila bottiglie.

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