ACQUISTATO IL .....

Château Caronne Saint Gemme Haut Médoc 2018 2019

Elegante e strutturato



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 "Caronne" 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 il patrimonio del domaine. Negli ultimi anni, l'azienda ha investito nella ristrutturazione dei vigneti e nell'adozione di tecniche di viticoltura sostenibile, mirando a preservare la biodiversità e la salute del suolo. Questi sforzi riflettono un impegno costante verso la qualità e il rispetto per la tradizione.

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. Le uve vengono poi diraspate e pigiate e vinificate in rosso in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo un periodo di macerazione a freddo a 5°C, la fermentazione alcolica avviene a una temperatura compresa tra 27 e 29°C. Durante la fermentazione vengono effettuati rimontaggi e délestage. Dopo la fermentazione, la macerazione continua per 2 settimane circa per estrarre il massimo dal processo. Il vino viene poi messo direttamente in botti di rovere francese dove affina per 12 mesi, di cui il 20% delle quali viene rinnovato ogni anno. 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.

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