



ACQUISTATO IL

Clos du Marquis Saint-Julien 2020

2020

Concentrazione e complessità aromatica



Svinando

Partiamo con l'assemblaggio. Clos du Marquis, Saint-Julien AOC, nasce da un taglio di Cabernet Sauvignon, per il 61%, Merlot per il 33% e Cabernet Franc per la piccola parte restante. Situato su uno dei terroir più prestigiosi della denominazione Saint-Julien, Clos du Marquis è un vigneto eccezionale, situato a 500 metri dall'ingresso del vigneto di Léoville Las Cases. Piante di età matura, capaci di dar vita a frutti di grande concentrazione e complessità aromatica. Del resto Saint-Julien è una delle più rinomate regioni vinicole di Bordeaux, conosciuta per la produzione di vini rossi di alta qualità, noti per la loro eleganza, struttura e longevità. Saint-Julien, è bene ricordarlo, si estende su un territorio relativamente piccolo, ma in compenso ospita alcune delle tenute più prestigiose della regione. Rosso vivo e profondo, questo vino colpisce per la ricchezza del suo bouquet che richiama i piccoli frutti scuri, come i ribes, ma anche la pietra frantumata e la grafite. In bocca rivela un corpo medio, e un carattere piacevolmente fine e vivace. Buono fin da subito, è un rosso che richiede alcuni minuti per aprirsi completamente. Meglio stapparlo con qualche ora di anticipo per lasciare che respiri e si ossigeni lentamente. Ottimo con antipasti saporiti, salumi e formaggi, ma anche con carni rosse alla griglia e selvaggina.

Fondato nel 1902, Clos du Marquis ha origine nel Petit Clos, antica dimora del Marchese de Las Cases. Adiacente allo Château Léoville Las Cases, il vigneto di Clos du Marquis si trova nel cuore della denominazione Saint-Julien. Ci troviamo sulla riva sinistra di Bordeaux. I cru di Clos de Marquis, in particolare, sono considerati tra l'elite dei più grandi vini rossi di Saint-Julien. Un vigneto eccezionale, le vigne hanno un'età media di 30 anni. Nel suo complesso il vigneto di Clos du Marquis si estende su circa 43 ettari.

La Vigna

Terreno Giaia profonda e gialla su argilla

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve 61% cabernet sauvignon, 6% cabernet franc and 33% merlot

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione

Sensazioni Profumato di ribes, pietra frantumata e minerali. Anche la grafite. Di medio corpo, molto fine e vivace. Matita di piombo. Molto integrato. Ha bisogno di tempo per aprirsi e mostrare la sua vera natura. Tabacco dolce nel finale

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