



ACQUISTATO IL .....

Saint-Émilion Grand Cru Classé 2021

2021

## Freschezza e complessità



Svinando

La collina di Saint-Émilion, nella regione di Bordeaux, è rinomata per la produzione di vini rossi di alta qualità. In particolare da uve Merlot che, sui suoli argillosi e calcarei della zona, si trova particolarmente bene e riesce a dar vita a maturazioni perfette delle uve. In questo caso, Château Bellefont-Belcier unisce al 70% di Merlot, circa il 25% di Cabernet Franc e 5% di Cabernet Sauvignon. La vendemmia in questo caso ha inizio tra la fine di settembre e la prima metà di ottobre. I grappoli, accuratamente selezionati in pianta, vengono vinificati in barrique di rovere francese e in cisterne di cemento. Al termine della trasformazione, poi, dopo la malolattica, il vino viene passato interamente in barrique, così suddivise: 40% nuove, 30% con un solo vino e 30% di vino già assemblato. In risultato è un vino caratterizzato da un bel colore rosso granato denso. Al naso stupisce per la freschezza e la complessità del bouquet, con note di bacche nere che si mescolano a quelle di liquirizia. In bocca, invece, il Bellefont-Belcier si rivela un vino vivace e corposo, con tannini compatti e potenti. Il finale è fruttato e si distingue per la sua persistenza. Ottimo con piatti saporiti di carne.

Château Bellefont-Belcier fu acquistato nel 1889 dalla famiglia Faure che, grazie all'innovazione e al duro lavoro, ne fece uno dei fiori all'occhiello della regione di Bordeaux. Nel 1994 è diventato proprietà della società BJL & Partenaires, che ha sottoposto l'azienda a un profondo processo di modernizzazione, pur nel rispetto dei diversi terroir. Anche in seguito a questa importante opera, nel 2017 lo Château Bellefont-Belcier è nuovamente passato di mano, entrando a far parte dei Vignobles K di Peter Kwok, originario di Hong Kong. L'azienda può contare su circa 20 ettari di vigneto, impiantati su terreni molto eterogenei.

### La Vigna

#### Terreno

Base calcarea, ricoperta da un superbo e robustissimo strato di argilla.

#### Esposizione Allevamento Densità imp.

#### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Bordeaux

**Uve** 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

**Gradazione** 14,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** Da invecchiamento

**Abbinamento** Menù di carne

#### Vinificazione

**Sensazioni** Aromi molto attraenti di prugna e ciliegia con note di fiori e terra bagnata, che proseguono fino a un corpo medio-pieno con tannini lineari e levigati e un finale succoso. Frutta succosa nel finale, con una certa mineralità e sfumature di fiori di bosco. Un po' stretto, ma molto puro 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