



ACQUISTATO IL

Château La Lagune Grand Cru Classé Haut Medoc 2019 2019

Buono e sostenibile



Svinando

Partiamo dalla sua composizione: 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot e 5% Petit Verdot. Il tipico taglio bordolese, amato e imitato in tutto il mondo, qui interpretato magistralmente dalla brava enologa Caroline Frey. Perfetto stile del Médoc, le uve mature vengono raccolte tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Una volta giunte in cantina, i grappoli vengono ulteriormente selezionati, prima di essere trasferiti, per gravità, in tini di acciaio inox dove ha luogo la fase di fermentazione e, dopo la svinatura, anche la malolattica. Al termine del rigoroso processo di vinificazione, infine, i vini vengono lasciati maturare lungamente in botti di rovere, anche in questo caso in perfetto stile tradizionale. L'assemblaggio finale viene fatto, durante la maturazione, prima della fase di imbottigliamento. Rosso rubino con sfumature granata, al naso regala note scure, di frutta nera, come il ribes, cioccolato e tabacco. In bocca, invece, è piacevolmente corposo, con tannini in bella evidenza ma fini e levigati. Lungo e intenso, è un vino caratterizzato da una ottima struttura, ottenuto da uve coltivate in agricoltura biologica. Buono, dunque, ma anche sostenibile per l'ambiente. Una ragione in più per non farcelo sfuggire.

Ci troviamo proprio sulla prestigiosa Strada degli Châteaux che attraversa per il lungo tutto il Médoc. Siamo ovviamente in Bordeaux, e per la precisione sulla cosiddetta "rive gauche". Qui si trova Château La Lagune uno dei migliori riferimenti della denominazione Haut-Médoc. Questa tenuta, classificata 3° Grand Cru classé nel 1855. Azienda con il cuore e il cervello "rosa", grazie alla giovane e talentuosa enologa Caroline Frey che da 2004 gestisce con competenza la tenuta. Lo Château si trova su una terrazza che domina la Garonna. 80 ettari di vigne, piantati su terreni di ghiaia leggera e silice.

La Vigna

Terreno Giaia profonda e giaia su argilla

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo Da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni Al naso, abbondanza di cioccolato, tabacco e ribes nero. È corposo, con tannini masticabili, levigati e presenti. Lungo e intenso. È piuttosto teso e con la bocca che si riempie. Lasciate che si ammorbisca. Molto strutturato. Da uve da agricoltura biologica.

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