ACQUISTATO IL .....

Château La Lagune Haut-Médoc 3ème Cru Classé 2016 2016



Piccolo gioiello

Ci troviamo nella regione di Bordeaux denominata Haut-Médoc. E' proprio qui che Château La Lagune produce questo piccolo gioiello. Un vino rosso che incarna l'eleganza e la complessità dei migliori Bordeaux. Del resto si tratta di un vino che nasce da un terroir d'eccezione, dove il Cabernet Sauvignon regna incontrastato (55%), sapientemente bilanciato da Merlot (30%), Cabernet Franc (5%) e Petit Verdot (10%). Figlio di agricoltura biodinamica, in campagna e in cantina si rispettano i cicli naturali, esaltando la vitalità del suolo e la purezza dei frutti. Le uve, raccolte a mano al giusto grado di maturazione, vengono vinificate con cura e rispetto per la materia prima. Il risultato è un rosso che seduce già alla vista, con il suo colore viola intenso e profondo. Al naso, poi, un'armonia di fragranze fruttate, dove la ciliegia e il ribes rosso si intrecciano a note speziate e sapide, preludendo a un gusto ricco e avvolgente. In bocca, Château La Lagune si rivela vivace e dinamico, con un finale lungo e persistente. Vino da conservare in cantina senza problemi ancora per qualche anno, sulla tavola accompagna bene tutto un pasto. Accompagna bene carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

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	terreni ghiaiosi
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	Cabernet Sauvignon 55%, Cabernet Franc 5%, Merlot 30%, Petit Verdot 10%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 15-20 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Il vino sfoggia un bellissimo colore viola. Al naso combina fragranze fruttate (ciliegia, ribes rosso) con note speziate e sapide. In bocca risulta vivace e rivela la sua ricca tavolozza aromatica fino a un lungo 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