ACQUISTATO IL .....

Château La Lagune Haut-Médoc 3ème Cru Classé 2022 2022



Setoso, elegante e persistente

Prodotto da Château La Lagune, questo prestigioso Haut-Médoc 3ème Cru Classé rappresenta a pieno lo stile e l'eleganza dei grandi rossi di Bordeaux. Frutto di una coltivazione biodinamica, le uve sono allevate in modo rispettoso per l'ambiente. Nel suo blend, principalmente Cabernet Sauvignon, che da solo rappresenta il 70% della massa, seguito dal 20% di Merlot e dal 10% di Petit Verdot. Estrazioni delicate e fermentazioni rapide donano al vino un colore intenso e una trama tannica delicata. La macerazione post-fermentativa accresce la complessità e la struttura dei vini, conferendo loro ricchezza aromatica, intensità e freschezza. Nel calice si presenta di un bel colore denso e profondo, con aromi avvolgenti di ribes nero, erbe essicate, paprika, scorza d'arancia e foglie di tabacco. Di medio corpo, ha tannini fini e levigati. In bocca è setoso, elegante e persistente, regalando un'esperienza sensoriale indimenticabile. Perfetto da gustare a tutto pasto, accompagna bene soprattutto carni rosse, arrosti, 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 70%, Merlot 20%, Petit Verdot 10%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 15-20 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Nonostante le estrazioni delicate, le fermentazioni rapide hanno rivelato un bel colore misto a una delicata struttura tannica. La macerazione a caldo post-fermentativa è stata effetuata al fine di sviluppare la complessità e la struttura dei vini.

Sensazioni Con il suo colore denso e profondo, questa annata ammalia con la sua ricchezza aromatica, la sua intensità e la sua freschezza. Mostra aromi di ribes nero, erbe secche, paprika, scorza d'arancia e foglie di tabacco. È di medio corpo con tannini fini e levigati. Setoso, elegante e lungo. 70% cabernet sauvignon, 20% merlot e 10% petit verdot. Da uve coltivate in modo biodinamico.

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