ACQUISTATO IL .....

Château Labegorce Margaux 2020 2020



Pregiato rosso bordolese

Figlio della regione di Margaux, Château Labégorce è un pregiato rosso bordolese. Questo vino nasce da un terroir unico, caratterizzato da un terreno ghiaioso, tipico per la regione, ricco di minerali. Qui il clima è fresco, grazie alla benefica influenza oceanica. Nasce da un blend di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, questo Château Labégorce ha un carattere complesso ed elegante. La vinificazione, come spesso avviene in questa regione, è rigorosamente parcellare. Il Cabernet Sauvignon dona struttura e potenza, il Merlot morbidezza e rotondità, il Cabernet Franc finezza ed eleganza, mentre il Petit Verdot aggiunge complessità e longevità. La produzione di Château Labégorce è caratterizzata da un approccio rigoroso e rispettoso del terroir. Le uve vengono raccolte a mano al momento ottimale di maturazione e vinificate in vasche di acciaio inox termoregolate, preservando l'integrità del frutto. Il vino affina poi in barrique di rovere francese, perlopiù nuove, per 18 mesi, sviluppando complessità. Colore rosso rubino intenso e profondo, al naso, rivela un bouquet complesso di frutti rossi e scuri, come ribes nero, mora e mirtillo, pepe nero e chiodi di garofano, poi note balsamiche di menta ed eucalipto e sentori di grafite. In bocca è intenso, corposo e di grande equilibrio. Tannini ben integrati donano struttura e persistenza.

Château Labégorce deve probabilmente il proprio nome all'abbate Gorce. Oggi è di proprietà di Nathalie Perrodo-Samani, che possiede anche Château Giscours e quello di Alesme-Becker, Cru di Margaux. Sostenuta da un'equipe motivata e competente, Nathalie ha ridato lustro allo Château, tanto che negli ultimi anni molti dei suoi vini vengono spesso premiati dalla critica internazionale.

La Vigna

Terreno sabbioso-ghiaioso

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve 50% Cabernet-Sauvignon, 45% Merlot, 3% Cabernet-Franc, 2% Petit Verdot

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 20 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione L’invecchiamento di questo Château Labégorce 2020 avviene per il 40% in barrique nuove e per il 60% in barrique di un anno provenienti da grandi bottai francesi (Belleme, Moselle, Allier, Rambouillet).

Sensazioni Colore rosso rubino intenso. Dal profumo complesso, sentori frutti rossi e scuri, spezie, note balsamiche e di grafite. Al gusto è intenso, corposo,di grande equilibrio,tannino perfettamente equilibrato. Di piacevole persistenza 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