ACQUISTATO IL .....

Château Pedesclaux Pauillac 5ème Grand Cru Classé 2022021

Freschezza e vivacità

Château Pédesclaux è un interessante Pauillac, rosso pregiato che nasce da un terroir unico. Qui i suoli sono caratterizzati da un'ampia percentuale di ghiaia e sono ricchi di preziosi minerali. Inoltre il clima, influenzato dall'oceano, è mite e contribuisce a creare un habitat ideale per vitigni nobili come Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot. La produzione di Château Pédesclaux è caratterizzata da un approccio rigoroso. Le uve vengono raccolte a mano al momento ottimale di maturazione e vengono subito sottoposte a una meticolosa selezione in due fasi. Dopo la diraspatura, la fermentazione avviene in vasche di acciaio inox termoregolate. In ultimo, il vino affina in barrique di rovere francese nuove per circa 16 mesi. Château Pédesclaux si presenta nel calice di un bellissimo colore rosso granato intenso. Al naso, un bouquet aromatico, potente e complesso, con eleganti note di frutta nera, agrumate e speziate. In bocca, ricchezza e consistenza. Tannini maturi e setosi, donano equilibrio all'insieme. Freschezza e vivacità persistono a lungo, grazie al finale elegante e persistente. Da abbinare a piatti importanti e saporiti. Ottimo con la selvaggina, come il cervo e il cinghiale, ma anche l'agnello o le grigliate.

La storia di Château Pédesclaux comincia all'inizio del XIX secolo, quando Pierre Pédesclaux aqcuista diversi terreni coltivati a vigna. Il suo vino ottiene la classificazione di 5° Cru Classé nel 1855. Situato a nord del territorio del Pauillac, oggi può contare su un vigneto di 42 ettari che affonda le sue radici su terreni ghiaiosi.

La Vigna

Terreno	ghiaioso-calcareo
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	64% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Cernita delle uve in due selezioni successive prima e dopo il processo di diraspatura. Macerazione a freddo e invecchiamento in botti di rovere francese per circa 16 mesi (60% nuove)
Sensazioni	Bellissimo colore rosso granato intenso. Potente, il bouquet aromatico rivela belle note di frutta nera, eleganti note agrumate e di spezie, punteggiate da delicate note floreali che evocano la violetta. Al palato, ci si lascia sedurre dalla sua ricchezza e consistenza, con una struttura formata da tannini rotondi e setosi. Il cru conserva una grande freschezza e una bella vivacità in bocca, che si estende in un finale fresco di grande eleganza

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821