ACQUISTATO IL .....

Clos l'Eglise Pomerol 2021 2021



Stile Pomerol

Nel cuore di Pomerol, una delle zone vinicole più rinomate di Bordeaux, si trova Château Clos l'Eglise. I suoi vigneti si estendono su terreni sabbiosi e ghiaiosi, poggiati su un substrato di argilla ricca di ferro. Questa combinazione, unita al clima temperato della regione, garantiscono una maturazione perfetta dei frutti ogni anno. Questo rosso nasce da un blend tipico per la regione, con Merlot per l'80% e Cabernet Franc per la parte restante. Il primo apporta morbidezza, rotondità e aromi di frutta scura matura. Il Cabernet Franc, invece, regala eleganza, struttura e una nota speziata persistente. Le uve vengono raccolte a mano al giusto grado di maturazione, per poi essere vinificate con cura. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox, dove i lieviti indigeni trasformano gli zuccheri in alcool. La maturazione avviene in botti di rovere francese per 18-24 mesi. Nel calice, Clos l'Eglise offre un bouquet inebriante. Sensazioni affumicate, prugne mature, scorze d'arancia e note erbacee si fondono con sentori delicati di pepe bianco e spezie dolci. In bocca rivela un corpo medio, con tannini fini ed eleganti. Il finale è lungo e persistente. Clos l'Eglise si abbina bene a preparazioni a base di carni rosse e maiale. o selvaggina. La sua struttura e complessità lo rendono ideale anche per accompagnare formaggi stagionati o primi piatti con sughi di carne. Un connubio perfetto tra vino e cibo che esalta le qualità di entrambi, regalando un'esperienza gastronomica indimenticabile.

Un'antica proprietà del XVIII secolo, il Clos l'Eglise è situato nel cuore dei vigneti di Pomerol che si estende su una superficie di 6 ettari. Al timone di questa tenuta troviamo la visionaria Hélène Garcin Cathiard, una custode appassionata della tradizione vinicola che ha abbracciato l'innovazione. Grazie al suo impegno e alla collaborazione con l'esperto enologo Michel Rolland, Clos l'Eglise ha subito una trasformazione completa. Le cantine sono state rinnovate e sono stati adottati metodi di agricoltura ragionata.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Maiale, Formaggi stagionati, carne
Vinificazione	Le uve vengono raccolte a mano e vinificate in tini di acciaio inox. Il vino viene affinato per 18-24 mesi in botti di rovere francese.
Sensazioni	Bacche affumicate, prugne, arance e dragoncello alla griglia, erbe aromatiche e pepe bianco. Tannini fini sul palato di medio e pieno corpo prima di 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