ACQUISTATO IL .....

Château Haut-Marbuzet Saint-Estèphe 2021 2021



Eleganza e la complessità

Ci troviamo nella pregiata area di Saint-Estèphe, nel cuore di Bordeaux. Qui Château Haut-Marbuzet propone questo rosso prodotto da un blend di Merlot per il 55%, Cabernet Sauvignon per il 40%, Cabernet Franc per il 4% e Petit Verdot per la piccola percentuale restante. Questo vino rappresenta perfettamente tutta l'eleganza e la complessità tipiche dei migliori Saint-Estèphe. I vigneti, situati su colline ghiaiose con sottosuolo argilloso-calcareo a 350 metri sul livello del mare, offrono un terroir ideale per la coltivazione dei vitigni bordolesi. La vinificazione è tradizionale in rosso, con fermentazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento in botti nuove di rovere. Nel calice, Château Haut-Marbuzet si scopre un rosso dal colore granato profondo. Al naso, un bouquet complesso rivela note di ribes rosso, ferro, pepe bianco, scorza d'arancia, spezie dolci e un intrigante tocco di cioccolato al peperoncino. In bocca, invece, conquista per la struttura e i tannini integri. Piacevole la mineralità vibrante e il lungo finale che lascia un ricordo indelebile e invita nuovamente al sorso. Questo Saint-Estèphe, grazie alla bella struttura e gli aromi intensi, si accompagna perfettamente con primi piatti saporiti con sughi di carne, carni rosse, arrosti e selvaggina.

Nel cuore di Bordeaux, tra i vigneti rigogliosi dell'Haut-Médoc, sorge Château Haut-Marbuzet, dal 1952 sotto la guida della famiglia Duboscq. I suoi 65 ettari si estendono su terreni ghiaiosi tipici dell'appellazione Saint-Estèphe, dove i vitigni Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc trovano il loro terroir ideale. Qui, la relativa vicinanza dell'Oceano Atlantico, regala giornate soleggiate e notti fresche, dando vita a vini di grande struttura e longevità, morbidezza e complessità.

La Vigna

Terreno	collina ghiaiosa e sottosuolo argilloso-calcareo
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot?
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10-15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	La vinificazione avviene tradizionale in rosso con fermentazione in acciaio a temperatura controllata. L'affinamento si svolge in botti nuove di rovere, pratica che conferisce una ricchezza e una complessità notevoli al vino.
Sensazioni	Ribes rosso, ferro, pepe bianco e scorza d'arancia punteggiati da spezie dolci e un tocco di cioccolato al peperoncino. Al palato è stretto e di grana fine, con un corpo da medio a pieno e un finale stretto e succoso. L'integrità dei tannini e la mineralità si estendono a un finale lungo e compatto. Un eccellente St. Estephe di quest'annata che supera molti altri vini.

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