



ACQUISTATO IL

Blason d'Issan 2nd Vin Margaux 2021

2021

Eleganza e raffinatezza



Svinando

Blason d'Issan è il secondo vino di Château d'Issan, un Grand Cru Classé di Margaux del 1855 rinomato per la sua eleganza e raffinatezza. E' prodotto da un blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot. Uve provenienti da un vigneto di 59 ettari che beneficia di un terroir unico, caratterizzato da cime ghiaiose e colline alluvionali tipiche della denominazione Margaux. Raccolte a mano, le uve sono vinificate con cura in acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione malolattica si svolge sia in acciaio che in barrique. In seguito il vino matura in barrique (di cui il 35% nuove) per un periodo di circa 12 mesi. Nel calice Blason d'Issan si presenta di un bel colore rosso rubino intenso. Al naso, rivela un bouquet complesso di frutti rossi maturi, note speziate, cenni di cedro e liquirizia. In bocca è ricco e strutturato, con tannini setosi e un finale persistente che regala sensazioni di frutta matura e legno tostato. Vino versatile, accompagna idealmente a piatti di carne rossa saporiti, arrosti di selvaggina, costole di agnello o brasati. La sua struttura e la sua eleganza lo rendono ideale anche con formaggi stagionati e primi piatti elaborati con sughi di carne.

Château d'Issan è un'azienda vinicola della pregiata regione di Margaux, in Bordeaux. Storia e tradizione, dato che regala al mondo vini di eleganza e raffinatezza fin dal XII secolo. Non a caso il suo motto è "Per la tavola dei Re e l'altare degli Dei" e tra i suoi illustri clienti del passato ci sono i sovrani d'Inghilterra e Francia, oltre ai potenti imperatori austriaci. I vigneti si estendono su terreni ghiaiosi e ricchi di pietre, composti da detriti glaciali e sedimenti marini, che donano alle uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot, i vitigni tipici della zona, un carattere minerale inconfondibile.

La Vigna

Terreno creste di terreni ghiaiosi e sulle colline alluvionali di Margaux

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve Cabernet Sauvignon 46%, Merlot 52%, Petit verdot 2%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 20 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve vengono raccolte a mano e trasportate con cura nella sala tini alimentata a gravità, dove vengono vinificate per parcella in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino viene affinato in botti (di cui il 35% nuove).

Sensazioni Blason d'Issan è un secondo vino davvero riuscito: buona densità, un ricco bouquet composto da piacevoli note di frutti rossi e lievi sentori di legno, un sapiente mix fra freschezza e soavità, tannini raffinatissimi e un bel finale che mescola frutta matura a note di legno.

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