



ACQUISTATO IL .....

Château La Croix de Gay Pomerol 2020

2020

## Bouquet intrigante



Svinando®

Dai vigneti di Pomerol, quelli di proprietà dello storico Château La Croix de Gay, arriva questo rosso elegante e raffinato. Pomerol è un piccolo scrigno di vigneti che si estendono su appena 700 ettari. I terreni qui sono composti da ghiaie e sabbie antiche che drenano perfettamente l'acqua, donando alle uve un carattere unico. Un uvaggio sapientemente bilanciato, con il 97% di Merlot, vitigno principe di Pomerol, e giusto un 3% di Cabernet Franc che apporta struttura e complessità. Dalla vigna alla cantina, ogni fase della produzione è condotta con meticolosa attenzione. La vendemmia è manuale e garantisce una selezione accurata dei grappoli. La fermentazione avviene all'interno di tini e dura circa un mese. Segue la malolattica, svolta in parte in barrique, che conferisce al vino morbidezza e complessità. La maturazione, ovviamente in barrique, per il 50% nuove e per il 50% di secondo passaggio, dona al vino eleganza e struttura. Rosso granato, al naso rivela un bouquet intrigante di mora, cioccolato, legno di agrumi e tè nero. In bocca conquista con la sua pienezza e succosità, offrendo un frutto maturo e un finale lungo e saporito. In perfetto equilibrio tra potenza ed eleganza.

Un terroir eccezionale e quasi sei secoli di storia. Tutto questo rappresenta perfettamente Château La Croix de Gay. Siamo nella regione di Pomerol, a Bordeaux. A condurre l'azienda è la famiglia Raynaud-Lebreton, viticoltori dal 1772. I vigneti di Château La Croix de Gay sono piantati su terreni ricchi di ghiaia, tipici per la regione.

### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Bordeaux

**Uve** Merlot 97%, Cabernet Franc 3%

**Gradazione** 14,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Raccolta a mano, l'uva subisce una fermentazione in tino di 34-35 giorni. La fermentazione malolattica è effettuata in parte in barrique. L'invecchiamento avviene in barrique, per il 50% nuove e per il 50% di un vino.

**Sensazioni** Al palato si percepiscono mora, cioccolato, legno di agrumi e tè nero. È pieno e succoso, con un frutto concentrato e un finale lungo e saporito in modo sofisticato. Invecchierà benissimo, grazie all'equilibrio e all'integrazione. Raffinato.

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