



ACQUISTATO IL

Vieux Château Certan Pomerol 2021

2021

Dal cuore di Pomerol

**Svinando**

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve 77% Merlot, 20% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon?

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 15 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Il processo di vinificazione del Vieux Château Certan prevede la fermentazione malolattica in botte per il Merlot, mentre il Cabernet Franc viene vinificato a 30 gradi Celsius e sottoposto a fermentazione malolattica in vasche. In media, il vino viene invecchiato in barriques di rovere francese nuove al 50% per circa 20 mesi, a seconda del carattere e della qualità dell'annata.

Sensazioni Dal colore rosso rubino brillante, sprigiona al naso un ventaglio di aromi ampio e ricco, con note di frutti neri, violetta e tartufo insieme a spezie, cioccolato, terra bagnata. Al palato è morbido e raffinato, sostenuto da tannini setosi ed eleganti ritorni fruttati, che gli conferiscono un'incredibile persistenza aromaticia. Queste caratteristiche lo rendono una vera e propria espressione del terroir di Pomerol, con una complessità e profondità di sapore che lo distinguono come uno dei vini leggendari della regione??.

All'interno della denominazione Bordeaux, Pomerol è una delle aree più conosciute e apprezzate per la qualità dei suoi vini rossi, opulenti e complessi. Ed è proprio qui che nasce Vieux Château Certan, un'eccellenza assoluta. Merlot in larga maggioranza, circa il 77%, questo viene sapientemente bilanciato da Cabernet Franc (20%) e Cabernet Sauvignon (3%). Le uve, accuratamente selezionate e raccolte a mano al giusto grado di maturazione, vengono vinificate con estrema cura. Ogni varietà segue un percorso differente, per esaltare le caratteristiche peculiari di ogni vitigno. L'affinamento avviene in barrique di rovere francese, nuove al 50%, per circa 20 mesi. Questo periodo, però, può variare secondo l'annata e il carattere del vino. Grazie alla maturazione in legno, Vieux Château Certan sviluppa note complesse e raffinate, affinando la struttura tannica e acquisendo un'eleganza impareggiabile. Nel calice, il suo colore è rosso rubino brillante, intenso e profondo. Al naso, rivela un'ampia sinfonia di aromi, dove frutti neri come mora e mirtillo si accompagnano a note floreali di violetta e a sentori di tartufo, spezie, cioccolato e terra bagnata. In bocca, poi, si rivela un capolavoro di armonia ed equilibrio. Morbidezza vellutata, tannini setosi ed eleganti, e una lunga piacevole persistenza finale. Sulla tavola esalta un menù a base di carne. Ottimo anche con la selvaggina e i formaggi stagionati.

La regione è sempre quella di Bordeaux, una delle più amate e apprezzate di Francia. Questa volta, però, ci troviamo a Pomerol, dove ha sede Vieux Château Certan, una delle più antiche e prestigiose tenute della regione. Fondato più di un secolo fa dal nonno di Alexandre Thienpont, l'attuale proprietario, oggi l'azienda può contare su un vigneto di 14 ettari. Suoli fertili e una bella presenza di elementi geologici conferiscono un'identità unica ai suoi vini. Qui, i vitigni tipici della regione, come il Merlot, il Cabernet Franc e una piccola percentuale di Cabernet Sauvignon, trovano le condizioni ideali per esprimere tutto il loro potenziale. L'azienda si distingue per l'impegno costante nel perfezionare ogni fase della produzione, dalla cura dei vigneti alla vinificazione. L'obiettivo è quello di preservare al meglio le caratteristiche del territorio e delle uve, ottenendo vini che si distinguono per la loro brillantezza, eccezionale ricchezza aromaticia, profondità e delicatezza del gusto.

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