



ACQUISTATO IL .....

Lacoste-Borie 2nd Vin Pauillac 2021

2021

## Struttura ed eleganza



*Svinando*

Ci troviamo nel cuore del Médoc, e per la precisione all'interno della denominazione Pauillac. Qui si trova Château Grand-Puy-Lacoste, tenuta storica che vanta una solida tradizione vitivinicola. Lacoste-Borie, secondo vino della maison, è un 5° Cru Classé. I vigneti dello Château si estendono su terreni ghiaiosi e sabbiosi, situati sulle rive dell'estuario della Gironda. Lacoste-Borie è frutto di un blend di Cabernet Sauvignon (56%), Merlot (36%) e Cabernet Franc (8%), vitigni tipici del Bordeaux. Il Cabernet Sauvignon dona al vino struttura, eleganza e aromi intensi di ribes nero e pepe nero. Il Merlot aggiunge morbidezza e rotondità, mentre il Cabernet Franc completa il bouquet con note speziate e floreali. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso è complesso e affascinante, con note fruttate di more di gelso e amarene. Poi sentori di sottobosco, liquirizia e note mentolate. In bocca c'è una bella corrispondenza con quanto percepito al naso, con in più una struttura elegante e tannini ben maturi. Vino di grande carattere, regala un finale persistente e raffinato. Lacoste-Borie può essere abbinato a piatti di carne rossa e agnello.

Château Grand Puy Lacoste non è cambiato molto dalla sua classificazione nel 1855. Può oggi contare su un magnifico vigneto compatto da 55 ettari, il 75% del quale è destinato al Cabernet Sauvignon, il 20% al Merlot e il 5% al Cabernet Franc. Situato su una suggestiva collina ricca di ghiaia, Grand Puy Lacoste crea vini tipici, voluminosi, eleganti, ricolmi di fascino e con un grande potenziale di invecchiamento.

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Bordeaux

**Uve** 56% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 8% Cabernet Franc?

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Menù di carne

### Vinificazione

**Sensazioni** Profuma di more di gelso, amarene, sottobosco, seguite da liquirizia e note mentolate. Alla degustazione ha una bella struttura sorretta da tannini ben rotondi. Questo è davvero un bel vino che può essere gustato con piacere ora e che acquisirà morbidezza e fascino con un po' di invecchiamento.

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