ACQUISTATO IL .....

Bordeaux Lussac Saint-Emilion 2015

Il piacere di cenare con un Bordeaux

Un rosso piacevolmente immediato, frutto di un'attenta selezione in vigna delle parcelle migliori. Nasce così questo Lussac (Saint-Emilion) proposto dal piccolo Château la Grande Clotte. 80 % Merlot e 20 % Cabernet Franc, questo rosso non viene affinato in legno ma elaborato in vasche di acciaio Inox a temperatura controllata. Il risultato è un vino caratterizzato da un bel colore rosso granata brillante con ancora evidenti riflessi porpora. Al naso domina la frutta rossa, dalla fragola alle fragoline di bosco, poi ciliegia e prugna. Il tutto ben sostenuto da una leggera nota speziata che rende il vino più intrigante. In bocca è morbido, ben equilibrato e persistente. Il tannino è ben evidente ma piacevolmente morbido e maturo. Un gran bel vino per una cena a base di carne. Da bere, con moderazione, a tutto pasto.

Château la Grande Clotte è un piccolo produttore di Bordeaux. Siamo nell'area del Sanit-Emilion, a Nord della regione. I 7 ettari vitati dell'azienda, nel cuore della denominazione Lussac, sono piantati quasi esclusivamente a Merlot. Solo un residuale 10% è destinato all'altro grande protagonista della regione, sua maestà il Cabernet. La proprietà si trova in una zona incantevole su una piccola collina che domina le vigne. Poco più di 45mila bottiglie prodotte ogni anno ed esportate in tutto il mondo. In campagna, le vendemmie vengono rigorosamente effettuate a mano e le uve vengono raccolte in piccole cassette per essere conferite in cantina nel pieno rispetto del frutto. Il risultato? Vini di grande personalità, contraddistinti da una cifra stilistica ben riconoscibile.

La Vigna

Terreno	"Argilo-calcaire, argilo-limoneux "
Esposizione	No
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Francia
Uve	80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Carne
Vinificazione	Tradizionale in cisterne inox termoregolate con selezione delle parcelle
Sensazioni	Il vino è di un bel rosso granata brillante con riflessi violetta Al naso, fruttato-speziato , offre aromi di frutti rossi In bocca è morbido, equilibrato e persistente con note di cannella

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821