



ACQUISTATO IL

Bordeaux Puisseguin Saint-Emilion 2018

2018

Ben equilibrato in tutte le sue componenti



Svinando

La Vigna

Terreno Argilla calcarea

Esposizione Sud

Allevamento spalliera

Densità imp. 3000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Francia

Uve 85% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione

Sensazioni Questo vino ha un bel colore scuro e profondo e rivela profumi di frutti rossi e spezie fuse. Ben equilibrato con una bella presenza al palato, generosità e tannini piacevolmente fusi.

Puisseguin-Saint-Émilion è una denominazione vicina a quella di Saint-Émilion, situata sulla riva destra della Dordogna. Si estende su oltre 750 ettari, caratterizzati da suoli principalmente argillosi e calcarei, dove il Merlot - in particolare - viene messo in risalto. Con lui, ovviamente, anche gli altri vitigni tipici della regione, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Malbec. I vini di questa denominazione sono in genere potenti, con tannini molto presenti. Ne è un bel esempio questo rosso proposto da Château Fayan, composto da 85% di Merlot, 10% Cabernet Franc e giusto un 5% di Cabernet Sauvignon. Caratterizzato da un bel colore scuro e profondo, al naso rivela profumi di frutti rossi e spezie. In bocca, invece, si dimostra perfettamente equilibrato in tutte le sue componenti. Ha un tannino ben presente ma non invadente, ma soprattutto si caratterizza per il lungo finale piacevolmente fruttato. Perfetto compagno del classico filetto di manzo alla griglia, è il vino giusto anche per accompagnare una merenda sostanziosa a base di formaggi e salumi.

Château Fayan è una proprietà a conduzione familiare. Da ben 7 generazioni. La gestione del vigneto è all'insegna del concetto di viticoltura sostenibile. E di fatti i 15 ettari di proprietà, coltivati a Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, sono certificati HVE3 (Certification Haute Valeur Environnementale Niveau 3). Un fortunato mix di suolo, esposizioni e antiche tradizioni fanno il resto. E permettono all'azienda di affrontare, anno dopo anno, i principali mercati internazionali, con vini caratterizzati da una cifra stilistica ben riconoscibile.

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