



ACQUISTATO IL

Bordeaux Petit Bois Lussac Saint-Emilion AOP 2023

2023

Elegante Bordeaux



Svinando

Con una netta prevalenza di Merlot, questo elegante Bordeaux, proveniente dall'area di Lussac, conferma l'attitudine della riva destra della Dordogna per la coltivazione di questo vitigno. In questo caso nel taglio rappresenta circa l'80% mentre la parte restante è di Cabernet Franc. Le viti, con un'età media di 25 anni, affondano le loro radici su un suolo argilloso e calcareo. La vinificazione è tradizionale in vasche di acciaio inox, con controllo della temperatura. Château Petit Bois si presenta nel bicchiere di un bel colore rubino, sostenuto e brillante. Al naso è espressivo e intenso, con aromi di frutta scura. In bocca, invece, è soprattutto ben equilibrato e vellutato. Un eccellente rosso da portare in tavola per accompagnare carni rosse o formaggi.

Nel 1947 Robert Vergniol decise di acquistare i terreni che oggi costituiscono il cuore storico di Château Petit Bois. Negli anni poi, con scrupolosa cura e successivi acquisti, trasformò quelli che allora erano solo alcuni terreni e pochi vigneti in una splendida tenuta nel cuore della denominazione Lussac Saint-Émilion. Oggi l'azienda è gestita con passione e competenza da suo figlio Bernard. Si è quindi passati da una piccola realtà a carattere familiare, a una moderna azienda orientata ai mercati internazionali.

La Vigna

Terreno Argilloso e calcareo

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Spalliera

Densità imp. 5500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Francia

Uve 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 7 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Vinificazione tradizionale in tini di acciaio inox con controllo della temperatura

Sensazioni Un bel colore rubino, sostenuto e brillante. Al naso espressivo e intenso, sviluppa aromi di frutta nera e viola. Al palato è ben equilibrato, carnoso e vellutato.

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