ACQUISTATO IL .....

Bordeaux Benjamin de Beauregard Pomerol 2020 2020



Ricco e gratificante

La vendemmia e la vinificazione a Château Beauregard vengono effettuate oggi con ancora maggiore precisione rispetto al passato, grazie a una nuova cantina di vinificazione, ultra moderna. La raccolta delle uve, questo non è mai cambiato, avviene ancora in modo rigorosamente manuale, garantendo la perfetta maturazione di ogni grappolo giunto in cantina. La vinificazione avviene all'interno di tini tronco-conici in calcestruzzo puro, con un sistema di controllo della temperatura integrato. Per i lotti della migliore qualità, la fermentazione malolattica viene effettuata in botti di rovere nuove, acquistate da 7 diversi bottai per garantire la giusta maturazione a ogni partita. Poi, per la fase di maturazione, il vino riposa, sempre in legno, per non meno di 15 mesi. Benjamin de Beauregard Pomerol è un vino ricco e gratificante, con note di cioccolato, sentori di fiori secchi e frutta matura. In bocca rivela un corpo medio, tannini fini e setosi e un finale lungo e piacevole. Buono già oggi, non teme il passare del tempo. Da abbinare rigorosamente a piatti a base di carne rossa o formaggi di buona stagionatura.

Château Beauregard possiede un terroir eccezionale. La sua posizione, sul versante Sud-Est del famoso altopiano di Pomerol, consente alla proprietà di coltivare viti su terreni unici nel loro genere. Qui i suoli sono prevalentemente ghiaiosi, con parti di argilla e sabbia a costituire un substrato incredibilmente adatto alla produzione di vini. Vi si allevano, in particolare, Merlot e Cabernet Franc, capaci di dar vita a vini eleganti e caratteristici. Il suo vigneto si estende su 17,5 ettari, suddivisi in oltre 35 appezzamenti, tutti coltivati e curati in modo del tutto individuale. Ogni suolo, ogni filare, riceve le cure che gli sono necessarie per produrre le migliori uve possibili.

La Vigna

Terreno	argilla e pietra calcarea
Esposizione	Sud Est
Allevamento	potatura guyot
Densità imp.	8000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Francia
Uve	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	La cantina a gravità riceve le bacche dai bidoni mobili 3hl tramite un ascensore. 22 tini troncoconici in puro cemento con controllo integrato della temperatura ricevono e conservano il raccolto, individualmente, appezzamento per appezzamento. Fermentazione alcolica: temperatura regolata tra 26° e 30°C, secondo il potenziale di ogni tino e l'estrazione di tannini desiderata. Periodo di maturazione: da 3 a 5 settimane. Fermentazione malolattica in botti nuove per i migliori tini di Merlot e Cabernet Franc.
Sensazioni	Cioccolato adorabile e sentori di fiori secchi con frutta matura, seguendo attraverso un corpo medio, tannini fini e setosi e un finale saporito. Mostra equilibrio e finezza. Dategli un anno o due per arrivare completamente insieme. Da bere nel 2022.

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