ACQUISTATO IL .....

Château Cantemerle Haut-Médoc 2021 2021



Un elegante rosso che gioca tutto sulla complessità

Château Cantemerle Haut Médoc è un prezioso vino di Bordeaux, proveniente da una delle aree più famose della denominazione. Siamo nel cuore dell'Haut Médoc, sulla riva sinistra dell'estuario del fiume. Il suo taglio prevede, un 68% di uve Cabernet Sauvignon, a cui si aggiungono il 23% di Merlot, il 5% di Cabernet Franc e il 4% di Petit Verdot. Praticamente tutte le uve della regione, per un vino che gioca tutto sulla complessità. Le uve, selezionate a mano prima della pigiatura, vengono lasciate fermentare in contatto con le proprie bucce fino a completa estrazione di tutto il colore e dei tannini più nobili. Quindi, dopo la svinatura, il vino viene lasciato invecchiare per un anno in botti di rovere francese di media tostatura, di cui almeno il 40% è di primo passaggio. Favoloso vino del suo territorio, Château Cantemerle si caratterizza per il suo colore profondo e super espressivo. Al naso spicca per la bella nota di frutta a bacca rossa e scura, poi petali di rosa, spezie e tabacco dolce da pipa. In bocca, invece, quello che sorprende è il suo grande equilibrio e il senso di armonia che si percepiscono fin dal primo sorso. Da non perdere!

Château Cantemerle è una cantina nella denominazione Haut-Médoc. Siamo a Bordeaux, nel comune di Macao. Inserita nei "Cinquièmes Crus" della Classificazione Ufficiale del 1855, Château Cantemerle ha una lunga storia nell'Haut-Médoc, con documenti che ne provano l'esistenza fin dal XII secolo, e la produzione di vino dal XIV secolo. Nel 1981 la tenuta fu venduta al gruppo SMABTP, Les Mutuelles d'Assurance du Bâtiment et des Travaux Public, e venne sottoposta a un profondo lavoro di rinnovamento, sia della cantina che del vigneto. Vennero quindi piantati oltre 70 ettari di nuovi impianti e acquistate delle nuove barrique. Oggi la tenuta può contare su complessivi 190 ettari di terreno, di cui 90 a vite, con impianti che hanno un'età media di 30 anni.

La Vigna

Terreno	Suoli di silice e ghiaia dell'era quaternaria
Esposizione	Sud
Allevamento	potatura guyot
Densità imp.	7800

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Francia
Uve	68% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Le uve sono selezionate a mano prima della pigiatura. Fermentazione: 6-8 giorni a 24 -28°C. Macerazione: 20 -25 giorni. Invecchiamento di 12 mesi in botti di rovere francese (tostatura media) di cui il 40% è nuovo. Una chiarificazione ultra leggera è fatta prima dell'imbottigliamento
Sensazioni	Il Cantemerle 2019 è favoloso. Profondo, color inchiostro e super espressivo, il Cantemerle è un vero campione del 2019. Frutta a bacca rossa e violacea, erbe grigliate, petalo di rosa, spezie, tabacco dolce da pipa e menta sono alcune delle molte note che si sviluppano qui con un po' di persuasione. Più di ogni altra cosa, sono lo straordinario equilibrio e il senso di armonia del vino che spiccano qui. Da non perdere!

© 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