ACQUISTATO IL .....

Clos la Gaffelière St-Émilion Grand Cru 2022 2022



Piacevole ed equilibrato

E' importante che ogni buon appassionato sappia come orientarsi nel complicato mosaico delle denominazioni, o meglio le AOC, francesi. In questo caso siamo di fronte a un vino proveniente dalla regione di Saint-Emilion, sulla cosiddetta "rive droite" di Bordeaux. Qui i terreni sono ideali soprattutto per la coltivazione dei grandi Merlot che di fatti, in genere, rappresentano la maggior parte del taglio di ogni vino. Nello specifico le uve usate per questo rosso di Château La Gaffelière provengono da un vigneto classificato Grand Cru, garanzia di assoluta qualità. Un vigneto che ha la particolarità di essere chiuso all'interno di un muro di recinzione, il cosiddetto "Clos". Merlot per il 90% e Cabernet Sauvignon per la parte restante, le uve provengono da vigneti che si trovano su un altopiano, con suoli ricchi di calcare e argilla. La vinificazione avviene in vasche d'acciaio Inox a temperatura controllata. Vino piacevole ed equilibrato, è certamente un rosso capace di evolvere con il passare del tempo. E' la bottiglia da tenere sempre a portata di mano quando il menù è a base di carne.

Ci troviamo nella parte meridionale del villaggio di Saint-Emilion, nel cuore della denominazione Bordeaux. Qui il Château La Gaffelière è facilmente riconoscibile grazie alla sua silhouette unica. Una storica proprietà dove la vite è da sempre di casa. Documenti storici, infatti, attestano la presenza di uve in questa area già ai tempi dei romani. Oggi Château La Gaffelière produce vini classificati nella denominazione Saint-Emilion. Vini apprezzati da appassionati ed esperti in diverse parti del mondo.

La Vigna

Terreno	Altopiano calcareo, pendii collinari argillo-calcarei, più silicei ai piedi dei pendii
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Francia
Uve	Merlot 90%, Cabernet Sauvignon 10%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Uve Merlot e Cabernet Franc raccolte a mano tra settembre e ottobre, vinificate per parcella senza zolfo in tini inox termoregolati con grappolo intero. Affinamento di 12 mesi in botti, 20% nuove.
Sensazioni	

© 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