ACQUISTATO IL .....

Château Les Grands Chênes Médoc 2019 2019



Punto di riferimento per la denominazione

Questo Médoc prodotto da Château Les Grands Chenes può essere considerato un vero e proprio punto di riferimento per la denominazione di Bordeaux. Nasce da un comune taglio di uve Merlot, per il 60%, con Cabernet Sauvignon. Vinificazione in piccoli serbatoi di acciaio Inox a temperatura controllata, al termine della trasformazione il vino viene lasciato maturare in classiche barrique di rovere francese per non meno di 16 mesi. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino decisamente scuro e impenetrabile. Al naso, richiami netti di frutta scura, come la mora, e di fiori, come le viole e le peonie. Poi delicati sentori di liquirizia e cioccolato. In bocca c'è una perfetta corrispondenza con quanto percepito in precedenza, con le note di frutta matura che si mescolano a sfumature di violetta e delicati sentori di liquirizia. Il suo abbinamento ideale è senza dubbio la carne. Da provare, per esempio, con delle gustose costolette di maiale.

Situata in un terroir eccezionale e per troppi anni trascurata, Château Les Grands Chenes è rinata grazie agli ingenti investimenti fatti dal nuovo proprietario, Bernard Magrez. Un lungo progetto di riqualificazione che ha impiegato quasi 10 anni a giungere al termine. La tenuta gode di un terroir eccezionale, sulla famosa collina di Saint Christoly-du-Médoc. Un luogo magico e unico da cui si può ammirare il fiume che incontra l'oceano. Oggi questa azienda ha ottenuto consensi internazionali sia per la qualità dei suoi prodotti, sia per il loro interessante rapporto qualità-prezzo. Senza dubbio uno dei vini più attraenti prodotti a Bordeaux.

La Vigna

Terreno	Ghiaioso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	potatura guyot
Densità imp.	7500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Francia
Uve	60% Merlot; 40% Cabernet Sauvignon
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Trasferimento in un piccolo serbatoio di acciaio inossidabile termoregolato. Macerazione per 28-30 giorni. Invecchiamento per 16 mesi
Sensazioni	Sentori di mora matura e ribes nero al naso con chiodi di garofano, terra umida e un tocco di scorza d'arancia. È di medio corpo con tannini fermi ed eleganti. Bella precisione ed evoluzione con spezie e note di noce che escono sul finale.

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