



ACQUISTATO IL

Bordeaux Cuvée Grands Vignes Rouge AOC 2021

2021

Puro piacere



Svinando

Ci troviamo nel più incredibile dei territori francesi. Siamo nell'area di Bordeaux dove i vini rossi, in netta prevalenza, nascono dall'incontro d'amore tra due nobili vitigni internazionali, il Merlot e il Cabernet. Il primo dona frutto, rotondità e ricchezza di frutto. Il secondo apporta potenza e freschezza. Difficile trovare un matrimonio meglio riuscito di questo. Cheval Blanc è uno dei più interessanti Domaine della regione e questo Bordeaux Rouge ne è un bel esempio. Semplice ma non per questo banale, si tratta di un rosso perfetto in più di una occasione. Le sue note di frutta rossa, infatti, e la sua estrema versatilità, gli permettono di accompagnare l'intero pasto. Perfetto con un semplice tagliere di formaggi e salumi durante l'aperitivo, accompagna con gusto anche piatti saporiti come paste ripiene e al forno. Ma se vogliamo davvero rendergli giustizia, dobbiamo senza dubbio proporlo accanto a una succulenta bistecca alla griglia. Puro piacere.

Il Domaine du Cheval Blanc è situato nel cuore della regione di Entre-deux-Mers, quella ampia fascia di territorio situato tra i fiumi Garonna e Dordogna. Questa proprietà familiare, attualmente gestita da Denis Chaussie, rappresentante della terza generazione, produce vino AOC Bordeaux, sia rosso che bianco, di alta qualità. La tenuta può contare su un complessivo di 42 ettari, ottimamente esposti lungo la bella strada panoramica tra Saint-Macaire, Verdelais e Cadillac. Da quei vigneti, da quelle uve, nascono vini che sono la più pura espressione del "terroir", nel rispetto della tradizione.

La Vigna

Terreno
Esposizione Sud

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Francia

Uve Merlot, Cabernet

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione

Sensazioni Le sue note di frutta rossa e la sua flessibilità gli permettono di accompagnare l'intero pasto rivelandosi pienamente sul piatto di carne o sul tagliere di formaggi.