



ACQUISTATO IL

La Fleur Baudron Bordeaux Supérieur AOP 2016

2016

Figlio di due grandi vitigni internazionali



La denominazione in etichetta, Bordeaux Supérieur ci fa capire subito che quello conservato nella bottiglia è un elegante figlio di due grandi vitigni internazionali. Nello specifico la ricetta proposta da Château La Fleur Baudron prevede una netta prevalenza di uve Merlot, circa il 70%, a cui si aggiunge il 30% di Cabernet Sauvignon. Frutto e rotondità, dunque, ad equilibrare freschezza e tannino. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso. Il profumo è dominato dalle note di frutta rossa e scura, oltre a un sottile ricordo di vaniglia e di legno nobile. In bocca, invece, questo vino rivela tutta la sua potenza espressiva. Elegante e intenso, è il vino giusto per accompagnare piatti a base di carne rossa. Ottimo anche con i formaggi di media stagionatura.

Parafrasando un antico detto, nella botte piccola sta il vino buono. E dalle piccole Maison di Bordeaux arrivano alcuni dei migliori vini rossi della regione. Figli del più comune taglio bordeaux, i vini di Château La Fleur Baudron non fanno certo eccezione a questa regola. Campioni di equilibrio ed eleganza, godono anche di un eccellente rapporto qualità prezzo.

La Vigna

Terreno
Esposizione Sud

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Francia

Uve merlot 70%, cabernet sauvignon 30%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione

Sensazioni Al palato questo vino rosso è un vino potente con un bellissimo equilibrio tra acidità e tannini