



ACQUISTATO IL

Grand Cru Classé Pessac-Léognan 2022

2022

Elegante taglio bordolese



Pessac-Léognan è una zona vitivinicola e AOC, ossia Appellation d'Origine Contrôlée, che si trova nella parte settentrionale della regione di Graves. Siamo ovviamente nella regione di Bordeaux, e per la precisione sulla cosiddetta riva sinistra. A differenza della maggior parte delle denominazioni bordolesi, Pessac-Léognan è conosciuta sia per la produzione di vini rossi che per quelli bianchi. In questo caso Château Olivier propone un elegante taglio bordolese classico, con Merlot in netta prevalenza che conferisce al vino finito ricchezza e sentori fruttati. Con lui Cabernet Sauvignon, necessario per aggiungere al prodotto finito la giusta dose di tannicità, e una piccola percentuale, circa il 2% di un altro vitigno tipico della regione, il Petit Verdot. Il suo apporto è fondamentale per completare il quadro, dato che aggiunge al vino finito una inconfondibile nota minerale. Buono già oggi, questo Pessac-Léognan non teme il passare degli anni. E' oggi, e lo sarà ancora a lungo, un favoloso vino da tutto pasto. Ottimo con la cacciagione e con la selvaggina.

Nel 1867, Alexandre de Bethmann fu eletto sindaco di Bordeaux. Nello stesso periodo la sua famiglia acquistò Château Olivier che ancora oggi, a distanza di quasi due secoli, è gestito con passione e competenza da uno dei suoi discendenti. Ben lungi dall'essere gratificati da un passato così lungo, a Château Olivier si continua a investire, anno dopo anno, in innovazione. Recentemente, per esempio, grazie a ingenti investimenti, sono stati effettuati lavori importanti di rinnovamento degli storici vigneti. Oggi la gestione della tenuta è affidata a Laurent Lebrun, noto manager vitivinicolo, che ha saputo creare attorno a sé un team competente e appassionato.

La Vigna	
Terreno	Sud
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Francia
Uve	Cabernet, Merlot
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Il Merlot conferisce ricchezza e sentori fruttati. Il Cabernet Sauvignon è stato in grado di sfruttare appieno il clima estivo a fine settembre, con picchi di oltre 25°C. Il tannino intenso rappresenta un retrogusto lungo e fine. Il Petit Verdot costituisce solo il 2% del blend. Aggiunge tuttavia un tocco di tensione e mineralità.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821