



ACQUISTATO IL

Clos la Gaffelière St-Émilion Grand Cru 2017

2017

Piacevole ed equilibrato



Svinando®

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 55% 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 55%, Cabernet Sauvignon 45%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione In vasche d'acciaio inox a temperatura controllata, riempite per gravità

Sensazioni

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821