ACQUISTATO IL .....

Le Prélat De Pape Clement Graves Rouge 2018 2018



Carattere decisamente fruttato

Bordeaux, nelle sue tante sfaccettature, è sempre una garanzia. Difficile sbagliare un assaggio. Certamente non si sbaglia comprando questo Le Prélat de Pape Clément, 60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc. Impossibile immaginare un taglio più bordolese di questo. Vendemmia super accurata, preceduta da una accurata selezione dei migliori grappoli in vigna, la trasformazione avviene in serbatoi di acciaio inox. Una vinificazione molto tradizionale che culmina con una fase di maturazione in legno della durata di circa 14 mesi, ovviamente in barrique. Ne deriva un rosso caratterizzato da un bel colore profondo e un carattere decisamente fruttato. Frutti di bosco, noci e nocciole, cioccolato e spezie dolci. In bocca, poi, si rivela un vino corposo, con tannini rotondi e un finale lungo e appagante. Ottimo compagno di pranzi e cene tra amici, dà il suo meglio se viene accompagnato con carni rosse grigliate.

Château Pape Clement deve il suo nome a papa Clemente V, al secolo Bertrand de Goth, proprietario della tenuta nel XIV secolo. Nel 1299, Bertrand de Goth, allora vescovo di Comminges nei Pirenei, fu nominato arcivescovo di Bordeaux da papa Bonifacio VIII. In quella occasione ricevette in dono dal fratello Béraud de Goth una proprietà coltivata a vigneto a Pessac, allora chiamata vigna "La Mothe". Nominato papa nel 1305 con il nome di Clemente V, nel 1309 Bertrand donò la sua vigna all'arcivescovo di Bordeaux che venne lasciata in eredità ai suoi successori fino all'arrivo della Rivoluzione francese. Oggi l'azienda è una delle più rispettate realtà del territorio di Pessac, nel cuore della regione di Bordeaux.

La Vigna

Terreno	Argilla e calcare
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Francia
Uve	60% Merlot, 35% Cab Sauvignon, 5% Cab Franc
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	2022 - 2035
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Le vendemmie precedono una severa e accurata selezione delle uve passando attraverso la tabella di smistamento. Svasato in serbatoi di acciaio inox.metodo di vinificazione tradizionale effettuato in termoregolato tini (che abilitano per preservare tutti i sapori da diversi vitigni)Durata dell'uva da 25 a 28 giorni. L'affinamento dura 14 mesi in barrique
Sensazioni	Un rosso deciso con carattere di frutti di bosco, noci, cioccolato e terra secca. È corposo con tannini rotondi e un finale saporito. Vino ricco e succoso.

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