ACQUISTATO IL .....

# Château de Ferrand Grand Cru Classé Saint-Emilion 20162016




## Grand Cru Classé

Saint-Emilion è un delizioso borgo medievale, situato nel cuore dei famosi vigneti di Bordeaux. Ed è proprio qui che Château de Ferrand coltiva le sue vigne da cui ricava questo pregiato rosso classificato Grand Cru Classé. Il blend, come da tradizione per l'area di Saint-Emilion è composto in larga parte da uve Merlot. In questo caso circa l'80% del totale, a cui si aggiungono un 15% di Cabernet Franc e un 5% di Cabernet Sauvignon. Vendemmia manuale, con selezione dei grappoli in vigna, le uve giungono in cantina in condizioni perfette. Qui vengono subito sottoposte a una fase di diraspatura con cui ha inizio la vinificazione che avviene in tini di acciaio inox termoregolati. Per garantire il massimo della riconoscibilità, ogni parcella viene vinificata separatamente. Seguono 14-18 mesi di maturazione in barrique di rovere francese a grana fine. Rosso granato impenetrabile nel bicchiere, questo vino presenta un affascinante bouquet di profumi. Note di frutta a bacca rossa e scura, come mirtilli, lamponi e ciliegia, a cui si aggiungono richiami floreali, di viola, e sensazioni erbacee. Chiudono ricordi balsamici e speziati, di caffè, nocciola, liquirizia e tabacco. In bocca è elegante e strutturato, con sentori di frutti a bacca rossa e scura, floreali e balsamiche. Vino di grande mineralità, è fine e persistente. Ottimo con piatti a base di carne rossa, stracotti e arrosti.

La storia della cantina Château de Ferrand ha inizio nel 18esimo secolo. Il proprietario e fondatore, Elie De Bétoulaud, avvocato, poeta e mecenate, era un grande amico del re Luigi XIV. E proprio per ricreare l'atmosfera del palazzo di Versailles, decise di far costruire questo meraviglioso Chateau, suddiviso tra varie stanze, tunnel e con ettari di terreno. La meravigliosa proprietà è rimasta della stessa famiglia fino al 1978, quando infine venne acquistata dal barone Bich. Dopo la sua morte, oggi Ferrand è gestito dalla figlia Pauline Bich Chandon-Moët e da suo marito Philippe Chandon-Moët. Nel 2010, il castello di Ferrand è stato sottoposto a importanti lavori. Il vigneto è stato reimpiantato, dopo un accurato studio dei suoli per individuare i vitigni più adatti al particolare terroir. Complessivamente la proprietà si estende per 42 ettari, di cui 32 vitati classificati Saint-Émilion Grand Cru Classé. In campagna, Merlot per il 70%, Cabernet Franc per il 29% e Cabernet Sauvignon per la porzione restante. La produzione è incentrata sul rispetto della natura e sullo sviluppo di una produzione sostenibile.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Suolo calcareo, argilloso e sabbioso di marna compatta, ricci di fossili e carbonato. |
| **Esposizione** | Sud |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 8301 piante/ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Nuova Aquitania |
| **Uve** | Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 5%, Cabernet Franc 15% |
| **Gradazione** | 15% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | Da invecchiamento |
| **Abbinamento** | Menù di carne |
| **Vinificazione** | Vendemmia manuale con selezione dei grappoli in vigna, diraspatura e selezione dei grappoli in cantina ed analisi e selezione visiva prima della vinificazione che avviene in tini di acciaio inox termoregolati, ogni tino traccia una determinata parcella ed un determinato vitigno. |
| **Sensazioni** | Note di frutta a bacca rossa e frutta a bacca scura come mirtilli, lamponi e ciliegia, note floreali di viola ed erbacee seguite da note balsamiche e speziate di caffè, nocciola, liquirizia e tabacco. Elegante e strutturato, sentori di frutti a bacca rossa e frutta a bacca scura quali ciliegia e more, sentori floreali di viola ed erbacei, note balsamiche e note speziate di tabacco, vaniglia, caffè e pelle. Grande mineralità, vino fine e persistente, rispecchia la straordinaria annata 2016. |

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