



ACQUISTATO IL

Château de Ferrand Grand Cru Classé Saint-Emilion 2018



Svinando

Fine e persistente

Château de Ferrand, Grand Cru Classé Saint-Emilion 2018. Un grande vino della regione di Bordeaux, prodotto da un'azienda, Château de Ferrand, che ha sviluppato una buona sensibilità nei confronti dell'ambiente. Ma non solo. Siamo nell'area di Saint-Emilion, quindi nella culla del Merlot. Vitigno che, in questo caso specifico, rappresenta una larga parte del taglio, circa il 73%. Con lui Cabernet Franc per il 27%. Vigneti classificati a Saint-Hippolyte, da cui si ricavano all'incirca 60mila bottiglie. Siamo a 300 metri sul livello del mare, e le piante hanno un'età media di circa 40 anni. Vendemmia manuale, con selezione dei grappoli in vigna. Poi, una volta giunti in cantina, diraspatura e ulteriore selezione dei grappoli, per dare inizio alla vinificazione. Questa avviene in tini di acciaio Inox, con ogni parcella lavorata separatamente per garantire il massimo della qualità. Al termine della trasformazione, il vino matura per 14-18 mesi in barrique di rovere francese. Rosso granato carico, al naso rivela note di frutta a bacca rossa e scura, come mirtilli, lamponi e fragola, a cui si aggiungono note floreali di viola ed erbacee. Seguono richiami di spezie, caffè, nocciola e vaniglia. In bocca è elegante e strutturato, con una perfetta corrispondenza con quanto percepito in precedenza. Vino fine e persistente, si accompagna bene a piatti saporiti. Primi e secondi a base di carne e formaggi stagionati. Ottimo anche come "merenda", per accompagnare dei salumi di qualità.

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, ricchi di fossili e carbonato.

Esposizione Sud

Allevamento Guyot

Densità imp. 8302 piante/ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Nuova Aquitania

Uve Merlot 73%, Cabernet Franc 14%

Gradazione 14,50% 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 fragola, note floreali di viola ed erbacee seguite da note speziate di caffè, nocciola e vaniglia. Elegante e strutturato, sentori di frutti a bacca rossa e frutti di bosco, sentori floreali ed erbacei, note balsamiche e note speziate di tabacco, vaniglia, nocciola e pelle. Grande mineralità, vino fine e persistente, rispecchia la grande annata 2018.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.