



ACQUISTATO IL

"Le Différent" de Château de Ferrand 2018

2018

Diverso per natura



Si chiama "Le Différent", il diverso, ed è un interessante rosso proveniente dalla regione di Bordeaux, e per la precisione dall'area di Saint-Emilion, conosciuta come la culla del Merlot. Lo propone Château de Ferrand, una delle aziende storiche della denominazione, attiva fin dall'inizio del 18esimo secolo. 85% Merlot, 14% Cabernet franc e 1% Cabernet Sauvignon, questo rosso proviene da vigneti aziendali che si trovano nel comune di Saint-Hippolyte. Ci troviamo a circa 100 metri sul livello del mare, con una buona esposizione verso Sud. Qui i terreni sono calcarei, argillosi e sabbiosi, ricchi di fossili e carbonato. Condizioni ideali per la produzione di vini di qualità. Vendemmia manuale, con selezione dei grappoli in vigna, una volta in cantina le uve vengono diraspate e sottoposte a un'ulteriore selezione dei grappoli. La vinificazione, poi, avviene in tini di acciaio termoregolati, separando accuratamente ogni parcella. Al termine della trasformazione, il vino matura per oltre un anno in barrique di rovere francese. Solo a quel punto incontra la bottiglia e, dopo un ulteriore periodo di affinamento in vetro, è finalmente pronto per essere messo in commercio. Rosso granato, la naso note di frutta a bacca rossa e scura, floreali ed erbacee, seguite da note speziate di caffè, tabacco e vaniglia. In bocca è elegante e strutturato, con una perfetta corrispondenza tra naso e palato. Grande mineralità, è un rosso da stappare quando il menù è tutto a base di carne. Perfetto anche con salumi e formaggi di media stagionatura.

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.	8300 piante/ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Nuova Aquitania
Uve	Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 1%, 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 viva 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 mora e ciliegia, note floreali di viola ed erbacee seguite da note speziate di caffè, tabacco 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, liquirizia 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.

© 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