



ACQUISTATO IL

Médoc Bordeaux

2021

Sinfonia, delicata e invitante



Svinando

Chi ha detto che per bere un buon vino francese bisogna necessariamente spendere una follia? In Francia, in particolare nelle regioni più vocate come quella di Bordeaux, accanto ai mostri sacri dell'enologia mondiale troviamo piccole aziende, come Château Haut Clauzet, capaci di produrre vini eccellenti, proposti a prezzi del tutto accessibili. Ne è un bel esempio questo rosso proveniente dalla Médoc, vino estremamente equilibrato, caratterizzato da un bellissimo colore rubino intenso. Al naso stupisce per la ricchezza del frutto, con richiami di frutta rossa ed erbe officinali. Una sorta di sinfonia, delicata e invitante. In bocca, invece, rivela tutto il suo carattere bordeliese, figlio di una accurata lavorazione di Merlot e Cabernet Sauvignon e di un affinamento in vasche di acciaio. Vino potente ma allo stesso tempo setoso, ben bilanciato e facile da abbinare a un pranzo o a una cena con primi e secondi a base di carne. Davvero un bel Bordeaux, perfetto per avvicinarsi alla tipologia.

La regione del Médoc è famosa in tutto il mondo per la produzione di alcuni dei vini più pregiati al mondo, grazie alla fortunata combinazione di terroir unici e al savoir-faire dei produttori locali. Gli Château del Médoc, come Château Haut Clauzet, sono parte integrante della tradizione vinicola della regione e rappresentano il culmine dell'arte di produrre vini eccezionali. Questi Château di Bordeaux sono principalmente ville storiche che risalgono ai secoli XVIII e XIX, originariamente costruite come residenze dei proprietari terrieri della regione. Tuttavia, non tutti gli Château sono ville antiche. Negli ultimi decenni, infatti, alcuni produttori hanno costruito nuove strutture moderne per la produzione e la degustazione dei loro vini, spesso in contrasto con l'architettura tradizionale della regione.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	45% Cabernet Sauvignon 55% Merlot
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia meccanica. VINIFICAZIONE: da 21 a 28 giorni. FERMENTAZIONE: da 28° a 32° C. Sistema di controllo della temperatura, tini in acciaio inox
Sensazioni	Un vino molto ben costruito che mantiene una bella freschezza

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821