



ACQUISTATO IL

Puisseguin Saint-Émilion AOP 2022

2022

Bella complessità



I vini di Lussac-Saint-Émilion sono considerati come un bel esempio dell'eccellenza vinicola francese e rappresentano una tappa obbligatoria per gli appassionati di vino che visitano la regione di Bordeaux. In attesa di recarsi sul posto, per iniziare a sperimentare la qualità di un vero rosso del territorio, possiamo mettere nel carrello questo Château Vieux Moulin. 80% Merlot, 15% Cabernet Franc e 5% Cabernet Sauvignon, è un perfetto esempio di come vengono lavorati i vini di questa regione. Rosso rubino intenso, quello che più colpisce è la fitta struttura tannica che si evidenzia fin dal primo sorso. Vino dotato di una bella complessità, è buono fin da oggi ma, grazie alla maturazione in legno, può continuare a evolvere per anni in cantina. Sulla tavola, può essere abbinato a una vasta gamma di piatti, tra cui carni rosse, formaggi stagionati e piatti a base di funghi.

Lussac-Saint-Émilion è una delle quattro denominazioni dell'area di produzione vinicola di Saint-Émilion, nella regione vinicola di Bordeaux. Dai suoi vigneti vengono alcuni tra i migliori vini rossi di Francia, come sempre frutto della lavorazione di Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Château Vieux Moulin è una delle realtà più note dell'area. I suoi vini hanno spesso un carattere ben riconoscibile, grazie alla qualità del suo terroir, unico nella regione. Vini conosciuti per la loro struttura tannica, la complessità e la longevità, dovuta in larga parte all'attenta maturazione in botti di legno e all'invecchiamento in bottiglia.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Francia
Uve	80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	

Sensazioni Questo vino è espressivo con aromi di frutti rossi e violetta. Al palato è morbido ed equilibrato, con tannini vellutati e note di legno. Tannini vellutati con note legnose.

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