ACQUISTATO IL .....

Château Lilian Ladouys Saint-Estèphe 2018 2018



Potente e vellutato

AOC Saint-Estèphe. Ci troviamo nel cuore dell'area di Bordeaux, dove Château Lilian Ladouys produce ottimi vini a partire dalle uve tipiche della regione. In questo caso il taglio è composto da Merlot in prevalenza (circa 55%), con Cabernet Sauvignon (40%), Cabernet Franc e Petit Verdot in piccole quantità. Vinificazione tradizionale a cui segue la delicata fase di maturazione che avviene per il 40% in botti nuove e per il 20% in fusti da 400 litri. Al termine di questa fase, il vino viene quindi passato in giare e anfore di terracotta dove completa il proprio percorso di maturazione. Colore rosso granato molto intenso, il suo naso è esplosivo ed emana note di lampone, ciliegie e cacao amaro. Poi intense note floreali che ricordano un bouquet di fiori primaverili, cedro e sandalo. In bocca è ampio e grasso, potente e vellutato. In perfetto equilibrio tra freschezza e frutto, questo rosso bordolese regala un lungo finale con tannini fini e ben percettibili.

Lo Château Lilian Ladouys è situato al sud della denominazione Saint-Estèphe. Il vigneto si estende su 48 ettari, comprendenti una vasta gamma di terroir che apportano una buona complessità ai vini. Dal 2008, lo Château Lilian Ladouys appartiene alla famiglia Lorenzetti, fondatrice della società immobiliare Foncia.

La Vigna

Terreno	sottosuoli calcareo-argillosi
Esposizione	sud ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	Merlot 55% , Cabernet Sauvignon 40% ,Cabernet Franc 3%, Petit Verdot 2%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	L'invecchiamento avviene per il 40% in botti nuove e per il 20% in barrique di 400 litri ed è completato da un passaggio in giare ed anfore finalizzato a sublimare la bellezza del frutto.
Sensazioni	Struttura ricca e frizzante con tannini maturi e rovere raffinato che si fonde in un'esplosione di frutta. Lungo la sua potenza è bilanciata da una meravigliosa sensazione di freschezza.

© 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