ACQUISTATO IL .....

Château Lynch-Moussas Pauillac 2021 2021



Fresco e piacevolmente minerale

Lo Château Lynch-Moussas si trova sui grandi altipiani a Ovest della denominazione Pauillac. Siamo nel cuore delle regione di Bordeaux, ovviamente, dove Merlot e Cabernet non hanno rivali. Lo Château, Cinquième Grand Cru Classé per la famosa classificazione del 1855, produce vini di bella concentrazione e personalità. Vini che si lasciano apprezzare fin da giovani ma che sono anche adatto al medio invecchiamento in cantina. Di proprietà della famiglia Castéja, l'azienda è conosciuta per la finezza dei propri vini, giusto compromesso tra eleganza e struttura. Vigneti piantati su terreni ghiaiosi, questo rosso bordolese nasce da un assemblaggio di Cabernet Sauvignon in netta maggioranza, con una generosa porzione di Merlot a dargli man forte. Dopo la vinificazione, i vini vengono affinati per 18 mesi in botti di rovere francese, di cui circa il 55% nuove. Colore intenso e impenetrabile, con un evidente riflesso granato. Al naso si rivela complesso, con profumi che richiamano la rosa, il cioccolato e la frutta scura, come mirtilli e more. A completare il quadro, intriganti note di tostatura e di fumo. In bocca è fresco e piacevolmente minerale. Tannico e lungo. Non si può sbagliare. Quando il vino in tavola è questo bordolese, la carne deve essere protagonista del menù.

Ci troviamo sulla riva sinistra della Garonna, nel cuore della regione di Bordeaux. Francese sì, ma di origine irlandese, come rivela parte dei nome di questo castello. Stiamo parlando di Château Lynch-Moussas, bella realtà bordolese che risale addirittura al XVIII secolo. Sessantadue ettari complessivi, circa il 75% del vigneto è coltivato a Cabernet Sauvignon. Con lui, ovviamente, l'immancabile Merlot. All'inizio del XX secolo, la proprietà è passata alla famiglia Castéja, già proprietaria di diversi appezzamenti a Pauillac. Dal 1970 la proprietà è stata gestita direttamente da Emile Castéja, succeduto, nel 2001, dal figlio Philippe.

La Vigna

Terreno	Misto impasto con ciottolo
Esposizione	sud ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	75% Cab Sauvignon, 25% Merlot
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	menù di carne
Vinificazione	Da 15 a 20 giorni di fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Invecchiato in botti di rovere francese nuove e usate per circa 18 mesi
Sensazioni	Colore granato-viola. Naso complesso incantevole che rivela profumi di rose, cioccolato, mirtilli e more insieme a note di macchia e fumo. In bocca, questo vino è fresco con un profilo minerale.

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