ACQUISTATO IL .....

Château La Fleuire de Boüard Lalande de Pomerol 2016 2016



Finezza e complessità

Finezza e complessità. Bastano queste due semplici parole per descrivere quello che si scopre nel bicchiere quando si assaggia per la prima volta questo Lalande de Pomerol, proposto da Château La Fleur de Boüard. Una espressione aromatica unica del bel terroir di questa denominazione (AOC), situata sulla riva destra della regione di Bordeaux. Merlot per l'80%, Cabernet Franc per il 15 e Cabernet Sauvignon per il 5% restante, questo vino nasce da una macerazione pre-fermentativa della durata di 3/5 settimane. Dopo la svinatura, poi, e la malolattica, il vino matura in botti di rovere per circa due anni, prima dell'imbottigliamento e l'ultimo "riposo" in cantina prima della messa in commercio. Rosso rubino con sfumature granato, questo rosso bordolese rivela un bouquet variegato che combina fragranze fruttate, di ciliegie nere e ribes, con sottili note minerali di pietra focaia. Di medio corpo, in bocca si fa apprezzare per la finezza dei suoi tannini e i tocchi fruttati e speziati. Buono fin da subito, dobbiamo sapere che si tratta di un vino caratterizzato dalla grande longevità. Da stappare e servire in abbinamento a primi saporiti, carni cotte lentamente e intingoli gustosi.

Siamo nel cuore della regione di Bordeaux. Qui si trova Château La Fleur de Boüard, una bella realtà fondata da Hubert de Boüard de Laforest. Vignaiolo visionario, Hubert è convinto del ricco potenziale del terroir di Lalande-de-Pomerol. Decide quindi di applicare qui il suo grande know-how tecnico ed enologico, dando vita a un nuovo approccio ecologico alla viticoltura. Obiettivo raggiunto! I vini proposti dalla famiglia de Boüard sono infatti accumunati da una straordinaria eleganza, perfetti rappresentanti di un territorio che non ha eguali al mondo.

La Vigna

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

Il Vino

Tipologia Provenienza	Bordeaux
Uve	Merlot 80% , cabernet Franc 15%, Cabernet Sauvignon 5%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne.
Vinificazione	Il frutto di ogni singolo appezzamento viene vinificato separatamente utilizzando la sola gravità in piccole vasche a forma di tronco di cono. Il vino viene poi affinato in rovere per 18-24 mesi in botti, di cui il 75% sono nuove
Sensazioni	Olfatto al naso combina fragranze fruttate (ciliegie nere, ribes nero) con sottili note minerali (pietra focaia). Gusto di medio corpo, il palato affascina con i suoi tannini fini così come i suoi gustosi tocchi fruttati ed empireumatici.

© 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