



ACQUISTATO IL .....

Château de Saint-Amour Saint-Amour AOC 2023

2023

## Struttura decisa e carattere generoso



Saint Amour AOC, Château de Saint Amour di Georges Duboeuf è un vino rosso pregiato proveniente dalla regione del Beaujolais, in Francia. Prodotto da uve Gamay, questo vino nasce da vigneti situati nel comune di Saint Amour, zona altamente vocata. Il terreno qui, ricco di argilla e ghiaia granitica, conferisce al vino una mineralità distintiva e una bella struttura. Allo stesso tempo, il clima temperato della regione, con influenze continentali e atlantiche, favorisce una maturazione graduale delle uve, preservando freschezza e vivacità aromatica. Le uve, raccolte al giusto grado di maturazione, vengono vinificate con metodo tradizionale. La fermentazione a temperatura controllata esalta gli aromi fruttati del Gamay, mentre la macerazione prolungata conferisce al vino finito più struttura e complessità. La fermentazione malolattica completa il processo, ammorbidendo i tannini e donando al Saint Amour AOC Château de Saint Amour una maggiore complessità. Nel calice si presenta di un colore rosso granato intenso. Al naso, profumi netti di frutta nera, ciliegie mature, more e delicate note floreali, specialmente rosa, si intrecciano armoniosamente. In bocca, infine, conquista con la sua struttura decisa e il suo carattere generoso. Tannini setosi e un'acidità vibrante sostengono un sorso di straordinaria persistenza. Sulla tavola di ogni giorno accompagna magnificamente piatti delicati come filetto mignon di vitello, la guancia di manzo e i formaggi stagionati. Un Cru di Beaujolais perfetto per le occasioni speciali e per gli amanti dei vini rossi di grande personalità.

Georges Duboeuf rappresenta attualmente più di 400 viticoltori della regione del Beaujolais. Un imprenditore self-made, che ha fondato la sua azienda, Les Vins Georges Duboeuf, nel 1964. Con lui, oggi al timone della cantina il figlio Franck e il nipote Adrien Duboeuf-Lacombe. Oggi Duboeuf produce e commercializza vini di Beaujolais, Mâconnais e della Francia meridionale. Vini rinomati per la loro qualità, venduti in ben 120 paesi nel mondo.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	
<b>Esposizione</b>	nord-est
<b>Allevamento</b>	
<b>Densità imp.</b>	entro 3 anni
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Beaujolais
<b>Uve</b>	Gamay 100%
<b>Gradazione</b>	13% vol
<b>Temp. Servizio</b>	18 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Menù di carne
<b>Vinificazione</b>	La vinificazione segue la tradizionale tecnica della macerazione carbonica, che permette di ottenere vini fruttati, floreali e immediatamente piacevoli, pur conservando una struttura tannica delicata che ne supporta l'evoluzione nel tempo. L'affinamento in vasche di acciaio inox mantiene inalterata la purezza del frutto e la vivacità aromatica del Gamay.
<b>Sensazioni</b>	Di colore rosso rubino brillante, con riflessi violacei tipici della giovinezza. Al naso, il vino esplode con un bouquet di frutti rossi freschi, come ciliegie e fragole, arricchiti da note floreali di viola e peonia, e un tocco speziato che aggiunge complessità. In bocca, è leggero e armonioso, con un equilibrio perfetto tra acidità vivace e tannini morbidi. I sapori di frutta rossa si mescolano a sfumature floreali e speziate, conducendo a un finale fresco e persistente.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821