ACQUISTATO IL .....

# "Croix de Bois" Châteauneuf-du-Pape 2021 2021




## Complessità e opulenza

Croix De Bois di M. Chapoutier appartiene alla prestigiosa "appellation" Châteauneuf-du-Pape. Vino biodinamico, questo rosso del Rodano nasce da una lavorazione in purezza di uve Grenache.Châteauneuf-du-Pape è una delle denominazioni più rinomate dell'area del Rodano. Ci troviamo nel Sud della Francia, dove il clima è caldo e secco, anche se profondamente influenzato dal Mistral, un vento freddo che soffia dal nord. Il terreno è uno degli elementi distintivi del territorio: composto principalmente da grandi ciottoli di quarzite e argille rosse sabbiose, è in grado di assorbire il calore durante il giorno per rilasciarlo lentamente durante la notte. Questo fenomeno naturale permette alle uve di raggiungere una maturazione ottimale. Il Grenache, vitigno emblematico del Rodano meridionale, è noto per la sua capacità di produrre vini ricchi e opulenti. In questo caso, le uve sono raccolte a mano con una selezione rigorosa per garantire che solo i grappoli migliori, al punto di maturità perfetto, giungano in cantina per la lavorazione. Qui le uve vengono diraspate completamente e poste a fermentare in vasche di cemento. La fermentazione dura circa tre settimane, un periodo sufficiente per permettere la completa estrazione dei tannini, che conferisce al vino la sua caratteristica struttura. In seguito, il vino viene quindi affinato in vasca per un periodo di 14-16 mesi. Colore rosso intenso, al naso rivela un'esplosione di aromi di frutta nera, con confettura di more in evidenza, accompagnata da delicate note di fragole schiacciate e petali di rosa. In bocca è ampio e avvolgente, con tannini morbidi e una texture vellutata. Con il passare dei minuti emergono note di frutta matura e un tocco di spezie dolci. Equilibrio perfetto tra potenza e raffinatezza. Perfetto per accompagnare piatti ricchi e complessi, ottimo con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati. Da provare anche con il tartufo.

La famiglia Chapoutier ha casa (e cantina) nella bella regione vinicola della Vallée du Rhône. Per Michel Chapoutier, appassionato vignaiolo e vivace sostenitore dell'esaltazione del terroir, sono soprattutto gli elementi naturali che contano: la terra, le radici, le viti e il frutto. In cantina, oltre che produrre buoni vini, il suo scopo è quello di far emergere le differenze e le caratteristiche specifiche di ogni terroir.

## La Vigna

**Terreno** terreni composti da ciottoli di quarzite arrotolati e argilla sabbiosa rossa

**Esposizione**

**Allevamento**

**Densità imp.**

## Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Rodano

**Uve** Grenache 100%

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 10-15 anni

**Abbinamento** Selvaggina, formaggi

**Vinificazione** La vendemmia è esclusivamente fatta a mano e solo su grappoli selezionati. Le vinificazioni sono effettuate in vasche di cemento. Le uve vengono diraspate e la permanenza in vasca dura circa 3 settimane, al fine di polimerizzare i tannini. Per la produzione di questo vino viene utilizzato solo il "mosto libero". Invecchiamento in vasche tra i 14 e i 16 mesi.

**Sensazioni** La vista rivela un bel colore rubino luminoso. All'olfatto è Intenso, il naso mescola fragranze di buccia d'arancia candita e boccioli di rosa con sottili note di ganache. In bocca è ampio e setoso, la bocca seduce con la sua freschezza e complessità aromatica. Il finale è persistente, con aromi di piccoli frutti acidi e petali di rosa.

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