



ACQUISTATO IL

Château Rioublanc Bordeaux Rouge Cuvée Edouard 2016/2019

Rosso biologico



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve Merlot 67%, Cabernet Sauvignon 33%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 8 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione L'estrazione di tannini e aromi è fatta in modo delicato perché non si cerca di fare un troppo potente ma piuttosto delicato e fruttato. La pressatura è dolce. L'affinamento in legno è breve perché non si vuole mascherare i sentori fruttati, ma produrre un vino complesso ed equilibrato.

Sensazioni Colore granato profondo. Il naso è intenso con aromi di frutti neri e mora, spezie (pepe e liquirizia) e un tocco di vaniglia. In bocca frutti neri ma anche la liquirizia e il cacao. L'equilibrio perfetto tra rotondità e tannini, il tutto si apre su un finale lungo e piacevole.

Il Bordeaux Rouge Supérieur Cuvée Edouard di Château Rioublanc è un rosso tipico del territorio di Bordeaux, celebre in tutto il mondo per i suoi rossi strutturati e raffinati. Situato nel comune di Saint-Ciers-d'Abzac, a nord-est di Bordeaux, lo Château Rioublanc sorge su un plateau di argille e silici, con inclusioni ferrose che donano ai vini una struttura unica e un'eleganza inconfondibile. Questo angolo di Francia, meno conosciuto rispetto ad altre zone di Bordeaux, è un vero e proprio gioiello nascosto, dove i vigneti si estendono tra boschi e piccoli corsi d'acqua, creando un microclima ideale per la viticoltura. Questo vino è un blend di due vitigni: Merlot (67%) e Cabernet Sauvignon (33%). Là dove il primo dona rotondità e note di frutti rossi, il Cabernet aggiunge struttura, tannini e aromi di frutti neri e spezie. Non a caso il cosiddetto "taglio bordeaux" è conosciuto in tutto il mondo per la qualità e il perfetto equilibrio. La produzione del Cuvée Edouard è attenta e rispettosa delle caratteristiche delle uve. L'estrazione di tannini e aromi è fatta in modo delicato, per evitare di ottenere un vino troppo potente e mantenere piuttosto un profilo fruttato e armonioso. La pressatura è dolce, e l'affinamento in legno è breve, per non mascherare i sentori fruttati ma esaltare la complessità e l'equilibrio del vino. Colore granato profondo, al naso, è intenso e avvolgente, con aromi di ribes nero, mora, spezie, come pepe e liquirizia, e un tocco di vaniglia. In bocca, si percepiscono i frutti neri, la liquirizia e il cacao, con un equilibrio perfetto tra rotondità e tannini. Il finale è lungo e piacevole. Si abbina bene a piatti di carne, come arrostiti, brasati o carni alla griglia, ma è ottimo anche con formaggi stagionati. Ultima curiosità: il nome "Cuvée Edouard" rende omaggio a una figura storica legata alla famiglia proprietaria, aggiungendo un tocco di tradizione e personalità a questo vino.

Siamo a Bordeaux, tra paesaggi ondulati e i vigneti che si perdono a vista d'occhio. Qui sorge Château Rioublanc, una bella azienda vinicola con sede a Saint-Ciers-d'Abzac. Si tratta di un piccolo domaine familiare, guidato con passione e dedizione da Philippe Carretero dal 1989. Con 47 ettari di vigneti certificati biologici, lo Château Rioublanc è un esempio di come l'armonia tra uomo e natura possa dare vita a vini di eccellenza. I terreni dello Château Rioublanc sono caratterizzati da un plateau di argille e silici, arricchito da profonde inclusioni ferrose che conferiscono ai vini una struttura unica e un'eleganza inconfondibile. Qui, le varietà coltivate riflettono la ricchezza del territorio bordeaux: per i rossi, il Merlot domina incontrastato, affiancato dal Cabernet Franc e da una piccola percentuale di Malbec, che aggiunge complessità e profondità. Tra i bianchi spiccano il Sauvignon, il Sémillon e il Colombar, quest'ultimo utilizzato anche per la produzione di Crémant saumonnais che rappresenta una vera e propria chicca dell'azienda, apprezzati per la loro freschezza e finezza. La filosofia produttiva dello Château Rioublanc si basa sul rispetto per l'ambiente e sulla ricerca della qualità. Con una produzione annua di circa 120.000 bottiglie, l'azienda riesce a coniugare perfettamente tradizione e innovazione.

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