ACQUISTATO IL .....

Château Fayat Pomerol 2016 2016

Bouquet complesso e notevole potenziale di invecchiamento

Nel cuore della prestigiosa denominazione di Pomerol, nella regione di Bordeaux, Château Fayat è una tenuta che incarna l'eccellenza e la tradizione vinicola francese. Nato nel 2009 dalla fusione di tre proprietà storiche, Prieurs de la Commanderie, La Commanderie de Mazeyres e Vieux Château Bourgneuf, lo Château Fayat si estende su 15 ettari suddivisi in 31 parcelle, ciascuna con caratteristiche uniche che contribuiscono alla complessità dei suoi vini. Il Bordeaux Château Fayat, Merlot (90%) e Cabernet Franc (10%), rappresenta un blend tipico. Il Merlot apporta morbidezza e ricchezza aromatica, mentre il Cabernet Franc contribuisce con eleganza e complessità. Le viti sono piantate ad alta densità, con 9.000 ceppi per ettaro, limitando la produzione per pianta e concentrando la qualità nei grappoli. La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox termoregolate. Successivamente il vino matura per 12 mesi in barrique di rovere francese, di cui il 50% nuove e il 50% di secondo passaggio. Questo equilibrio nell'uso del legno consente di esaltare le caratteristiche fruttate del vino senza sovrastarle con note tostate. Nel calice Château Fayat si presenta di un colore rosso intenso e brillante. Al naso, offre un bouquet complesso di piccoli frutti rossi e neri, come mirtillo, ribes nero e ribes rosso. Con il passare dei secondi, emergono poi sfumature tostate e leggermente affumicate. In bocca è carnoso sin dall'attacco, dimostrando potenza ed eleganza. I tannini, finemente cesellati, sostengono un equilibrio perfetto, conducendo a un finale persistente con delicate note legnose. Grazie alla sua bella struttura, questo vino ha un notevole potenziale di invecchiamento, potendo evolvere e migliorare per 15-20 anni dalla vendemmia. Château Fayat si sposa bene con piatti a base di carne, come un filetto di manzo alla griglia, un arrosto di agnello alle erbe o una selezione di formaggi stagionati.

Siamo a Pomerol, tra i vigneti più rinomati al mondo. Qui si trova Château Fayat, una bella azienda vinicola, con una storia affascinante e una dedizione assoluta alla qualità. Questo château è rinomato per la produzione di vini di grande eleganza e complessità. Château Fayat beneficia di parcelle situate in una delle zone più vocate della denominazione, dove il Merlot, protagonista indiscusso dei blend locali, trova condizioni ideali per esprimersi con note di frutti rossi, spezie e una tannicità setosa. Acquistato nel 2012 dal Gruppo Fayat, colosso francese attivo nei settori dell'edilizia e dell'energia, lo château ha intrapreso un percorso di rinnovamento senza compromettere la tradizione. La famiglia Fayat, con la sua passione per il vino, ha investito nella modernizzazione delle cantine e in una viticoltura sempre più rispettosa dell'ambiente, puntando a ottenere vini che riflettano al meglio il loro terroir.

La Vigna

Terreno	Argilla e calcare
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	merlot 90%, cabernet franc 10%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15-20 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la vendemmia, le uve vengono vinificate in vasche di acciaio inox e poi affinate per 12 mesi in barrique (50% nuove, 50% di un vino)
Sensazioni	Con il suo sublime colore rosso intenso e brillante, il vino esprime presto un naso intenso e complesso. All'inizio compaiono piccoli frutti rossi e neri: mirtillo, ribes nero, ribes rosso. Dopo l'aerazione, si avverte una maggiore profondità grazie a una dimensione empireumatica che combina note di tostatura e leggera affumicatura. Anche il palato non è da meno. Carnoso fin dall'inizio, esprime potenza ed eleganza per tutto il tempo. I tannini perfettamente cesellati sottolineano questo fine equilibrio e ci accompagnano fino a un bel finale legnoso.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821