ACQUISTATO IL .....

Château La Tour Carnet Grand Cru Classé Haut-Médoc 2019



La Vigna

Terreno	terreni di ghiaia su un basamento argillo-calcareo
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	merlot 59%, cabernet sauvignon 37%, petit verdot 3% e cabernet franc 1%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Vino dal colore rosso profondo, con note intense di ribes rosso e nero schiacciato, marasche e more fresche, oltre a sentori di lavanda, foglie di tabacco e alloro. Il palato è fresco con tannini fini e termina con grande lunghezza e ritmo

L'essenza dell'Haut-Médoc

Nel cuore dell'Haut-Médoc, regione vinicola situata a nord di Bordeaux, si trova Château La Tour Carnet, una delle proprietà più antiche e affascinanti della zona. Questo castello medievale, risalente al XII secolo, non è solo un testimone della storia, ma anche un produttore di vini che incarnano l'eccellenza del terroir bordolese. L'Haut-Médoc si estende lungo la riva sinistra dell'estuario della Gironda, beneficiando di un clima oceanico temperato. I suoli sono caratterizzati da "croupes de graves", colline di ghiaia quaternaria mescolata a sabbia e argilla, che offrono un drenaggio eccellente e condizioni ideali per la coltivazione della vite. La vendemmia è manuale, con una selezione accurata dei grappoli direttamente in vigna. Dopo una seconda selezione su tavoli vibranti, le uve vengono diraspate e trasferite nei tini per gravità, preservando l'integrità degli acini. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata, seguita da una macerazione a freddo per esaltare l'estrazione aromatica. Il vino matura poi per 18 mesi in barrique di rovere francese, di cui una percentuale significativa è nuova, conferendo complessità e potenziale di invecchiamento al prodotto finale. Colore rosso granato profondo. Al naso rivela un bouquet complesso di frutti neri come ribes e prugne, arricchito da sentori di liquirizia e cannella. Il vino si distingue per l'eleganza e la finezza, con tannini ben integrati e un equilibrio perfetto tra frutta matura e note tostate. Il finale è lungo e persistente, lasciando una piacevole sensazione di armonia. Conservato in condizioni ottimali, può evolvere e migliorare per oltre 15 anni, sviluppando ulteriori complessità aromatiche e una maggiore morbidezza.

Situato nelle vicinanze di Bordeaux, nel cuore del Médoc, Château La Tour Carnet è uno dei più antichi e prestigiosi castelli vinicoli della regione. Le sue origini risalgono al XII secolo, e la sua architettura medievale, caratterizzata da una torre edificata nel 1120 e circondata da un fossato, testimonia il ricco passato storico della proprietà. Il vigneto dello Château si estende su 115 ettari e ospita tutti i vitigni tipici della regione, dal Merlot, al Cabernet Sauvignon, dal Petit Verdot al Cabernet Franc. Questa diversità consente la produzione di vini complessi e armoniosi, rappresentativi dell'appellazione Haut-Médoc. Dal 2000, la proprietà è nelle mani di Bernard Magrez, imprenditore visionario e unico proprietario di quattro Grands Crus Classés a Bordeaux: Château Pape Clément, Château Fombrauge, Clos Haut-Peyraguey e, appunto, Château La Tour Carnet. Magrez ha dedicato risorse significative per restaurare il castello e modernizzare le infrastrutture vinicole, mantenendo al contempo un profondo rispetto per la tradizione.

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