ACQUISTATO IL .....

Château Malescot Saint-Exupéry Grand Cru Classé Margaux 2021

La Vigna

Terreno	Argilla e calcare
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	Cabernet Sauvignon 49%, Merlot 38%, Cabernet Franc 8%, Petit Verdot 5%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15-20 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve vengono raccolte a mano in cassette e selezionate in vigna e in cantina. Fermentata in tini di acciaio e cemento a temperatura controllata, la fermentazione alcolica dura da 8 a 12 giorni senza lieviti ed è seguita da 12 a 14 mesi di affinamento sulle fecce fini in barrique (60% di barrique nuove) con rimescolamento delle fecce.
Sensazioni	Colore rosso granato. Al naso è elegante con aromi intensi di piccoli frutti di bosco maturi, spezie e note boisé. Al palato ha un buon corpo, con tannini ben integrati, frutto intenso, buona complessità aromatica.

Complessità e profondità

Nel cuore della prestigiosa denominazione di Margaux, nel Médoc, si trova lo Château Malescot Saint-Exupéry, una tenuta vinicola con una storia che risale al XVII secolo. Classificato come Troisième Grand Cru nel 1855, questo château è rinomato per la produzione di vini che riflettono l'eleganza e la complessità tipiche della regione. La denominazione si distingue per la diversità dei suoi suoli, che contribuiscono alla complessità dei vini prodotti. Le uve vengono raccolte manualmente in cassette per preservare l'integrità dei grappoli. La vinificazione avviene con il minimo intervento possibile: fermentazione in tini di acciaio inox e cemento a temperatura controllata, senza l'aggiunta di lieviti esterni. La fermentazione alcolica dura da 8 a 12 giorni ed è seguita da un affinamento sulle fecce fini in barrique di rovere francese, di cui il 70% nuove, per un periodo di 12-14 mesi. Durante l'affinamento, il vino non viene filtrato né chiarificato, e subisce un solo travaso. Château Malescot Saint-Exupéry si presenta di un colore rosso granato intenso. Al naso offre aromi eleganti di frutti di bosco maturi, spezie e leggere note boisé. In bocca, il vino è ben strutturato, con tannini setosi e un frutto intenso che conferisce complessità e profondità. La freschezza e l'equilibrio generale lo rendono particolarmente piacevole. Grazie alla sua struttura Château Malescot Saint-Exupéry ha un ottimo potenziale di invecchiamento. Può evolvere favorevolmente per 15-20 anni, sviluppando ulteriori complessità aromatiche e affinando la sua eleganza nel tempo. Sulla tavola accompagna magnificamente piatti di carne rossa, come una costata di manzo alla griglia o un filetto al pepe verde. Si sposa bene anche con selvaggina e formaggi stagionati, esaltandone i sapori intensi e complessi.

Oggi ci troviamo (purtroppo solo virtualmente) nel cuore della prestigiosa denominazione di Margaux. Qui ha sede Château Malescot Saint-Exupéry, una tenuta vinicola che vanta secoli di storia e tradizione enologica. Classificato come Troisième Grand Cru Classé nel 1855, questo château ha saputo evolversi nel tempo, mantenendo intatta la qualità e l'eleganza dei suoi vini. Le origini della proprietà risalgono al 1697, quando Simon Malescot, consigliere del re Luigi XIV presso il parlamento di Bordeaux, acquistò la tenuta e le diede il proprio nome. Successivamente, nel 1827, il conte Jean-Baptiste de Saint-Exupéry, bisnonno dell'aviatore e scrittore Antoine de Saint-Exupéry, divenne proprietario dello château, aggiungendo il suo cognome alla denominazione. Nel 1870, i signori Fourcade e Boissac dotarono Malescot di un castello e di cantine all'avanguardia per l'epoca, che servirono da modello per altre proprietà del Médoc. Nonostante ciò, la tenuta cambiò nuovamente proprietario nel 1901, entrando in un periodo di instabilità. Fino al 1955, quando Paul e Roger Zuger acquistarono lo château, allora ridotto a soli 7 ettari di vigneto. Grazie al loro impegno e a quello delle successive generazioni, la proprietà è stata riportata al suo antico splendore, estendendosi oggi su 28 ettari nella denominazione Margaux. Dal 1994, Jean-Luc Zuger ha preso le redini dell'azienda, continuando a perseguire l'eccellenza nella produzione vinicola.

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