



ACQUISTATO IL .....

Les Pèlerins de Lafon-Rochet Saint-Estèphe 2022

2022

## Secondo vino dello Château



*Svinando*

Les Pèlerins de Lafon-Rochet è il secondo vino prodotto da Château Lafon-Rochet. Ci troviamo nella prestigiosa denominazione di Saint-Estèphe, nel Médoc, a Bordeaux. Saint-Estèphe è la denominazione più a nord della regione, caratterizzata da suoli che combinano ghiaia superficiale con strati profondi di argilla e calcare. Questa composizione offre un eccellente drenaggio grazie alla ghiaia, mentre l'argilla trattiene l'umidità, proteggendo le viti durante i periodi di siccità. Queste condizioni pedologiche conferiscono ai vini una struttura robusta e una notevole capacità di invecchiamento. Il Les Pèlerins de Lafon-Rochet è un classico taglio bordelese, composto principalmente da Merlot (57%) e Cabernet Sauvignon (43%). Il Merlot apporta morbidezza e note fruttate, mentre il Cabernet Sauvignon contribuisce con struttura e complessità aromatica. Le uve provengono dalle viti più giovani della proprietà e sono coltivate secondo principi biodinamici. La vendemmia avviene manualmente, con una rigorosa selezione dei grappoli. Dopo la raccolta, le uve vengono vinificate in tini di acciaio inox termoregolati. Il vino matura poi per 12-14 mesi in barrique di rovere francese prima dell'imbottigliamento. Nel calice il Les Pèlerins de Lafon-Rochet presenta un colore rosso purpureo brillante. Al naso regala aromi di frutti neri come mora, amarena e prugna, arricchiti da note di cannella, cioccolato fondente e vaniglia derivanti dall'affinamento in legno. In bocca è setoso ed equilibrato, con una struttura tannica ben integrata e una piacevole persistenza minerale. Buono già oggi, questo Bordeaux ha un buon potenziale di invecchiamento. Sulla tavola chiama a gran voce piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.

Château Lafon-Rochet è situato a Saint-Estèphe, nel cuore della regione vinicola di Bordeaux. L'azienda è stata fondata nel 1850 e da allora è stata tramandata di generazione in generazione. Oggi, è gestita da Philippe e Nicolas Cuvelier, determinati a preservare la tradizione e l'eccellenza della tenuta. I vini di Château Lafon-Rochet sono noti per la loro eleganza, complessità e struttura. Il vino principale dell'azienda è lo Château Lafon-Rochet, invecchiato per 18 mesi in barrique di rovere francese. Château Lafon-Rochet è stato classificato come Grand Cru Classé nel 1955. Oggi l'azienda produce circa 100.000 bottiglie di vino all'anno.

### La Vigna

**Terreno** I suoli di ghiaia favoriscono un eccellente drenaggio, mentre l'argilla permette di regolare lo stress idrico

### Esposizione Allevamento

Guyot

### Densità imp. Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Bordeaux

**Uve** Merlot 57%, Cabernet Sauvignon 43%

**Gradazione** 14,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 20 anni

**Abbinamento** Menù di carne

### Vinificazione

Le uve crescono in condizioni ottimali nel Bordeaux. Qui le viti affondano radici profonde in terreni di ghiaia. Quando sono perfettamente mature, le uve per il Les Pèlerins vengono raccolte esclusivamente a mano, senza l'ausilio di vendemmiatrici grossolane e poco selettive. Dopo la vendemmia, le uve vengono immediatamente portate nella cantina. Qui vengono selezionate e macinate con cura. Segue la fermentazione in legno piccolo a temperature controllate. Dopo il completamento della fermentazione, il Les Pèlerins viene affinato per altri 18 mesi in botti di rovere francese.

### Sensazioni

Di colore rosso purpureo meravigliosamente luminoso. Inclinandolo leggermente, ai bordi di questo vino affinato in botti si può riconoscere una transizione del colore verso il rosso granato. Il suo bouquet cattura l'attenzione con aromi di mora, amarena, prugna e ribes nero, a cui si aggiungono, grazie all'influenza del legno di quercia, cannella, cioccolato fondente e vaniglia. All'assaggio è setoso, equilibrato e sfaccettato. Il finale si distingue infine per un buon retrogusto. La persistenza è inoltre accompagnata da sfaccettature minerali dei suoli dominati da ciottoli.

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