



ACQUISTATO IL

Château Cadet-Bon Saint-Émilion Grand Cru Classé 2022



Svinando

un rosso di Saint Emillion autentico e con un'identità precisa

Classificato Grand Cru Classé, questo rosso della riva destra interpreta l'eleganza di Bordeaux con profondità e misura. Le vigne poggiano su suoli argillo-calcarei che favoriscono maturazioni complete e precisione aromatica. Il Merlot domina l'assemblaggio, sostenuto dal Cabernet Franc che dona struttura e slancio. La vinificazione è condotta con attenzione all'equilibrio tra estrazione e definizione. L'affinamento in rovere integra il frutto senza sovrastarlo. Nel calice emergono prugna matura, mora e leggere note di cacao e spezie dolci. Il sorso è pieno, con tannini compatti ma ben integrati. La freschezza sostiene la materia e accompagna una progressione lineare. È un rosso che coniuga profondità e controllo, capace di evolvere con grazia. Pensato per chi cerca un Saint-Émilion autorevole, ma sempre leggibile e coerente nel tempo.

Ci troviamo a Saint-Émilion AOC, sulla riva destra di Bordeaux: Château Cadet-Bon è una delle tenute storiche della denominazione. I vigneti si estendono su suoli argillo-calcarei che donano equilibrio e profondità ai vini. Il Merlot è protagonista, affiancato da Cabernet Franc per struttura e finezza. La gestione agronomica è attenta e selettiva, con rese contenute e cura della maturazione. In cantina si privilegia un approccio preciso, volto a preservare identità e definizione aromatica. I vini esprimono frutto maturo, tessitura elegante e una trama tannica ben costruita. Lo stile è classico ma attuale, con capacità di evolvere nel tempo. Château Cadet-Bon rappresenta una lettura autentica e solida di Saint-Émilion, pensata per chi cerca equilibrio, carattere e coerenza territoriale.

La Vigna

Terreno Argilla gessosa con calcare

Esposizione sud

Allevamento Guyot

Densità imp. 6000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve merlot 80%, cabernet franc 20%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento 0

Vinificazione Vendemmia manuale nel mese di settembre. Vinificazione in tini di piccola capacità (da 30 a 60 hl). Termoregolazione, estrazione delicata mediante rimontaggio e follatura manuale. Durata della fermentazione in vasca: 30 giorni. Fermentazione malolattica: 10% in barrique nuove e 90% in vasca. Affinamento da 12 a 15 mesi, 35% in barrique nuove, 15% in vasche di cemento, 8% in anfore.

Sensazioni Il suo bouquet è molto fruttato con aromi di marasca e legno. Come spesso accade nei Saint-Émilion, si percepisce anche la liquirizia. Al palato si rivela opulento, sviluppando sapori di frutta e vaniglia. Particolarmente regolare, questo vino possiede inoltre un buon potenziale di invecchiamento.

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