



ACQUISTATO IL

Château Calon Ségur 3e Cru Classé 2022

2022

Un grande Bordeaux capace di unire statura, precisione e prospettiva evolutiva reale.

Il Château Calon-Ségur 2022 nasce da una delle annate più intense e strutturate degli ultimi anni a Bordeaux. Nella prestigiosa denominazione Saint-Estèphe AOC, il clima caldo e asciutto del 2022 ha favorito maturazioni complete, mantenendo equilibrio e freschezza. Il Cabernet Sauvignon domina l'assemblaggio, sostenuto da Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot. Le uve, raccolte con precisione millimetrica, hanno raggiunto concentrazione e definizione aromatica di alto livello. La vinificazione è stata condotta con attenzione alla purezza del frutto e all'estrazione controllata. L'affinamento in rovere ha strutturato il vino senza coprirne la trama. Nel calice si presenta profondo, con frutti neri maturi, cassis, grafite e note speziate. Il sorso è ampio e compatto, con tannini fitti ma ben costruiti. La freschezza sostiene la massa, garantendo slancio e prospettiva evolutiva. È un millesimo potente ma disciplinato, costruito per attraversare i decenni. Il 2022 esprime concentrazione, precisione e una trama solida. Un grande Saint-Estèphe che unisce forza e controllo, pensato per chi cerca profondità e longevità autentica.

Nel cuore di Saint-Estèphe AOC, sulla riva sinistra di Bordeaux, Château Calon-Ségur rappresenta una delle firme più iconiche del Médoc. Classificato Troisième Cru Classé nel 1855, è sinonimo di rigore, identità e longevità. La tenuta è celebre per l'etichetta con il cuore, simbolo storico di appartenenza e passione. I vigneti si estendono su terreni ghiaiosi con forte presenza di argilla, capaci di garantire struttura e profondità ai vini. Il Cabernet Sauvignon è protagonista, affiancato da Merlot e varietà complementari che ne completano l'equilibrio. La gestione agronomica è meticolosa, con selezioni severe e attenzione alla precisione. In cantina tecnologia e tradizione dialogano per preservare purezza e definizione. Lo stile è riconoscibile: struttura solida, freschezza marcata e capacità evolutiva notevole. Calon-Ségur è un nome che coniuga aristocrazia borghese e controllo contemporaneo, pensato per chi cerca vini di carattere e visione nel tempo.



La Vigna

Terreno

Le viti, piantate su uno spesso strato di ghiaia della Garonna risalente al Quaternario, con un sottile strato di argilla di origine lacustre nella parte superiore, hanno un'età media di 21 anni e producono un grande vino di Saint-Estèphe.

Esposizione Allevamento

Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Bordeaux

Uve

cabernet sauvignon 70%, merlot 24% e petit verdot 1%

Gradazione

14.5% vol

Temp. Servizio

18 gradi

Quando Berlo

entro 10-15 anni

Abbinamento

Menù di carne

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e poi ispezionate sulla pianta. In seguito, viene svolta la diraspatura a vibrazione e una selezione su un tavolo di cernita manuale. Segue la vinificazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Il periodo di maturazione in tini va da 18 a 21 giorni. Viene eseguita, inoltre, la microbollitura. La coinoculazione con lieviti e batteri esogeni avviene in vasche d'acciaio inox. L'invecchiamento di 20 mesi viene svolto in botti nuove.

Sensazioni

Rosso granato intenso dai riflessi violacei. Note di mora, cassis, petali di rosa e violetta, cenni speziati e delicati profumi di erbe aromatiche, soprattutto di menta e salvia. Elegante, austero, ricco e profondo, dal finale lungo e persistente al palato.

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