



ACQUISTATO IL

Château de Fonbel Grand Cru 2022

2022

Saint-Émilion Grand Cru, preciso e irresistibilmente armonioso



Château de Fonbel Saint-Émilion Grand Cru 2022 nasce nella parte meridionale della denominazione, da vigneti che beneficiano di suoli sabbiosi e argillosi capaci di dare vini eleganti e immediatamente espressivi. La proprietà appartiene alla famiglia Vauthier, celebre per il prestigioso Château Ausone, e interpreta Saint-Émilion con uno stile preciso ma accessibile. L'assemblaggio è guidato dal Merlot, affiancato da Cabernet Sauvignon e da una piccola quota di Carmenère, varietà che aggiunge una sfumatura speziata distintiva. L'annata 2022, calda e solare, ha favorito una maturazione completa delle uve mantenendo buona freschezza aromatica. Nel calice il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso emergono mora, prugna matura e ciliegia nera, accompagnate da note di pepe nero, spezie dolci e leggere sfumature di erbe aromatiche. Il sorso è pieno ma equilibrato, sostenuto da tannini morbidi e da una trama vellutata che accompagna il frutto con naturalezza. La chiusura è lunga e armoniosa, con un elegante ritorno speziato. Un Saint-Émilion Grand Cru che unisce profondità e scorrevolezza, capace di esprimere il carattere contemporaneo del territorio senza rinunciare alla sua tradizione. Perfetto con carni arrosto, agnello, selvaggina leggera e formaggi stagionati.

Château de Fonbel nasce a pochi passi dal cuore di Saint-Émilion ed è una delle proprietà della famiglia Vauthier, celebre per il leggendario Château Ausone. Qui la tradizione borlese incontra uno stile più accessibile e contemporaneo, pensato per esprimere il lato più dinamico del territorio. Il vigneto si sviluppa su suoli sabbiosi e argillosi che favoriscono maturazioni equilibrate e profili aromatici eleganti. Il taglio è dominato dal Merlot, affiancato da Cabernet Sauvignon e da una piccola quota di Carmenère, varietà che regala una firma speziata distintiva.

La Vigna

Terreno Il vigneto si trova su terreni variegati, da sabbioso-ghiaiosi a argilloso-sabbiosi

Esposizione Allevamento

Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve merot 85%, cabernet franc 10%, carmenere 5%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 15 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Fermentazione: Parte del mosto fermenta in vasche di acciaio inox per preservare aromi fruttati e freschezza. Affinamento: Successivamente, una porzione del vino viene affinata in botti di legno per aggiungere struttura e complessità.

Sensazioni Colore: rosso rubino intenso e profondo. Naso: Frutti di bosco maturi (mora, ribes nero, ciliegia), violetta, note speziate, liquirizia, cacao, cedro. Palato: Struttura medio-corposa, tannini morbidi ma presenti, freschezza, finale persistente, succoso, con tocchi minerali e di rovere.

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