



ACQUISTATO IL

Château Fonroque Saint-Émilion Grand Cru Classé 2020 2020



Svinando

È un Saint-Émilion che unisce terroir e visione contemporanea

Château Fonroque nasce nel cuore di Saint-Émilion Grand Cru AOC, su altipiani calcarei che conferiscono verticalità e definizione al vino. Certificato biodinamico, rappresenta una delle interpretazioni più autentiche della riva destra di Bordeaux. Il Merlot è dominante, sostenuto dal Cabernet Franc che dona struttura e tensione. La gestione agronomica segue ritmi naturali e attenzione alla vitalità del suolo. In cantina l'approccio è misurato, volto a preservare integrità e precisione. L'affinamento accompagna il vino senza mascherarne il profilo. Nel calice emergono mora, ribes nero, note floreali e accenni speziati. Il sorso è profondo ma scorrevole, con tannini definiti e progressione lineare. La freschezza naturale sostiene la struttura e ne prolunga la traiettoria. Un rosso costruito per esprimere coerenza, purezza e prospettiva nel tempo.

Château Fonroque è una delle proprietà storiche di Saint-Émilion, oggi riconosciuta per il suo impegno pionieristico nella viticoltura biodinamica. Situato su un altopiano calcareo, beneficia di un terroir che favorisce equilibrio e precisione aromatica. La famiglia Moueix ha consolidato negli anni una filosofia orientata al rispetto della biodiversità e del suolo. Le parcelle sono lavorate con metodi naturali, privilegiando vitalità e sostenibilità. La selezione delle uve è rigorosa e la gestione delle rese è attenta. In cantina tecnologia e misura accompagnano un approccio poco interventista. Lo stile della maison privilegia purezza, struttura e leggibilità. Fonroque rappresenta una visione moderna di Saint-Émilion, dove tradizione e sostenibilità convivono in modo coerente.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento

Guyot

Densità imp.
Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve Cabernet Franc, Merlot

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 20 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Dopo la vendemmia, gli acini raggiungono al più presto la cantina di pressatura. Qui vengono selezionati e delicatamente diraspati e pigiati. Successivamente avviene la fermentazione in piccole botti di legno a temperature controllate. Alla fermentazione segue un affinamento di alcuni mesi in barrique di rovere.

Sensazioni

Il vino mostra nel calice un colore fitto, rosso porpora. Facendo roteare il bicchiere, questo vino rosso rivela un'elevata viscosità, che si manifesta in archetti fitti sul bordo del vetro. Nel bicchiere questo rosso di Château Fonroque presenta aromi di amarene e prugne, accompagnati da legno tostato. Al palato questo rosso energico si distingue per una texture incredibilmente vellutata. L'acidità del Château de Fonroque Grand Cru Classé St.-Émilion è insolitamente contenuta e rende quindi il vino meravigliosamente morbido. Nel finale, questo vino rosso dalla grandissima capacità di invecchiamento, proveniente dalla regione vitivinicola di Bordeaux, entusiasma infine con una notevole persistenza. Tornano nuovamente sentori di prugna e amarena.

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