



ACQUISTATO IL

Château La Patache Pomerol 2022

2022

Pomerol autentico, materia e definizione



Svinando

Château La Patache nasce nella denominazione Pomerol AOC, sulla riva destra di Bordeaux, territorio celebre per l'eleganza del Merlot. I vigneti si sviluppano su suoli argillosi con presenza di ghiaie, ideali per donare struttura e profondità al vino. L'assemblaggio è guidato dal Merlot, con una quota di Cabernet Franc che ne rafforza equilibrio e definizione. La vinificazione punta a preservare integrità del frutto e coerenza aromatica. L'affinamento in rovere accompagna la trama senza sovrastarla. Nel calice emergono prugna, mora e accenni di cacao e spezie leggere. Il sorso è pieno ma scorrevole, con tannini compatti e progressione lineare. La freschezza naturale sostiene la materia, mantenendo dinamismo. È un Pomerol di carattere, costruito su precisione e misura. Un rosso che interpreta la denominazione con identità chiara e prospettiva nel tempo.

Château La Patache è una delle proprietà consolidate di Pomerol, area tra le più prestigiose della riva destra di Bordeaux. I vigneti beneficiano di terreni argillosi che favoriscono maturazioni omogenee e struttura definita. La gestione è orientata alla selezione rigorosa delle parcelle e al controllo delle rese. L'approccio agronomico punta su equilibrio e qualità costante. In cantina l'obiettivo è preservare identità varietale e purezza aromatica. Tecnologia e tradizione convivono in modo funzionale, senza eccessi stilistici. La filosofia produttiva privilegia coerenza e solidità. La Patache rappresenta un Pomerol di interpretazione precisa, pensato per appassionati che cercano autenticità e sostanza nel calice.

La Vigna	
Terreno	Argille e ghiaie fini
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5-15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Gestione parcellare, coltivazione tradizionale, inerbimento naturale, rispetto degli equilibri ambientali. Le fermentazioni vengono effettuate senza aggiunta di solforosa, una dose minima verrà aggiunta alla fine dell'affinamento. Vinificazione integrale in barrique da 225 litri; 20% - Vasche in acciaio inox: 70
Sensazioni	Di colore rosso brillante e vivace. Al naso offre aromi di mirtilli maturi, esaltati da note floreali che ricordano la violetta e un tocco di pepe. Al palato, il vino è gustoso e rotondo, con una piacevole succosità che aggiunge freschezza e una piacevole tensione.

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