



ACQUISTATO IL

Château La Tour de Bessan 2021

2021

Un rosso che unisce classicismo e modernità con coerenza



Svinando

La Vigna

Terreno terreni di ghiaia pirenaica

Esposizione Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve cabernet sauvignon 50,2%, merlot 47,3%, petit verdot 2,6%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10-15 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Raccolta e Selezione: Uve raccolte manualmente, con selezione rigorosa sulla pianta e su tavoli di cernita in cantina per garantire la massima qualità. Vinificazione per Parcelle: Ogni vigneto viene vinificato separatamente per esprimere al meglio il suo terroir unico. Fermentazione: Avviene in vasche di acciaio inox di varie dimensioni (60-180 hl) a temperature controllate, utilizzando rimontaggi (pompaggio del mosto sopra il cappello di vinaccia) e delestage (svuotamento del mosto dal basso e ricopertura del cappello). Macerazione: Dura circa 18-22 giorni, estraendo colore e tannini. Fermentazione Malolattica: In parte svolta in barrique, aggiungendo complessità. Affinamento (Elevage): In botti di rovere francese per un periodo variabile, con circa il 30% di botti nuove per l'annata 2021, per affinare i tannini e aggiungere note speziate.

Sensazioni Il colore è rosso granato intenso. Al naso si aprono note di ciliegie scure, olive, erbe (come rucola), sentori floreali (fiori umidi) e un tocco di caffè e cioccolato fondente. In bocca ha corpo medio, con una freschezza vivace, sapori di mirtillo rosso (cranberry) e arancia che si aggiungono alla complessità, con tannini che si integrano bene. Finale: Medio-lungo,

con un retrogusto che può ricordare la liquirizia dolce se ben ossigenato, e un finale piacevole e persistente. Struttura: È descritto come ben bilanciato, con tannini presenti ma morbidi e una buona acidità che lo rende elegante.

Tra le parcelle ghiaiose di Margaux AOC prende forma Château La Tour de Bessan, rosso che interpreta la denominazione con stile nitido e contemporaneo. Cabernet Sauvignon e Merlot guidano l'assemblaggio, affiancati da Petit Verdot per struttura e tensione. Le maturazioni sono condotte con attenzione per preservare equilibrio e definizione. La vinificazione privilegia precisione e rispetto del frutto. L'affinamento in rovere sostiene il vino senza irrigidirne il profilo. Nel calice emergono ribes, ciliegia scura e leggere note floreali. Il sorso è fluido ma consistente, con tannini ordinati e ritmo costante. La freschezza accompagna la progressione, mantenendo slancio. È un Margaux che combina eleganza aromatica e presenza strutturale. La personalità è chiara, il profilo è leggibile.

La proprietà è guidata dalla famiglia Lurton, nome storico di Bordeaux, che ha portato una visione dinamica e tecnica alla tenuta. I vigneti si distribuiscono su più parcelle della denominazione Margaux, permettendo selezioni mirate. La gestione agronomica è orientata a rese contenute e maturazioni controllate. In cantina si uniscono rigore tecnico e rispetto del terroir. L'obiettivo è mantenere identità territoriale e coerenza stilistica. L'azienda punta su eleganza, precisione e continuità qualitativa. La Tour de Bessan rappresenta una lettura affidabile e moderna di Margaux. Una firma che esprime finezza senza perdere sostanza.