



ACQUISTATO IL

Château Les Cruzelles Lalande de Pomerol 2021

2021



Svinando

Un rosso compatto e coerente con struttura ordinata e una maturazione che aggiunge complessità nel tempo

Tra i suoli argillosi di Lalande-de-Pomerol nasce Château Les Cruzelles, un rosso che interpreta la riva destra con equilibrio e personalità. Il Merlot domina l'assemblaggio, affiancato dal Cabernet Franc che dona slancio e definizione. I suoli argillo-ghiaiosi favoriscono maturazioni complete e struttura compatta. La vinificazione è condotta con attenzione alla purezza del frutto e alla precisione delle estrazioni. L'affinamento in rovere sostiene la trama senza sovraccaricare il profilo. Nel calice si aprono mora, ciliegia scura e accenni di cacao e grafite. Il sorso è pieno, con tessitura ordinata e ritmo costante. La freschezza accompagna la materia mantenendo dinamismo.

Château Les Cruzelles è una delle proprietà di riferimento di Lalande-de-Pomerol, guidata dalla famiglia Durantou. La tenuta beneficia di parcelle ben posizionate su terreni argillosi con presenza di ghiaie. La gestione agronomica è rigorosa, con rese contenute e selezione accurata delle uve. L'approccio produttivo punta su coerenza e precisione stilistica. In cantina si privilegia un lavoro tecnico attento, volto a preservare identità territoriale e definizione aromatica. Lo stile aziendale combina concentrazione e misura. Les Cruzelles rappresenta una lettura credibile e solida della riva destra di Bordeaux. Una firma apprezzata per costanza e personalità nel tempo.

La Vigna

Terreno terroir di argilla, graves e sabbia

Esposizione Allevamento

Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve merlot 60%, cabernet franc 40%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10-15 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione la fermentazione avviene in vasche di acciaio e l'affinamento al 50% in botti di rovere francese nuove, prima dell'imbottigliamento.

Sensazioni

Colore rosso rubino scuro ed intenso. Al naso è aromatico e floreale, si percepisce un'incredibile purezza con vivaci note di frutti di bosco neri e ciliegia fresca, cioccolato, fumo, liquirizia e sfumature di prugna sono presenti ovunque. Si percepiscono sentori di spezie tostate e un'intrigante nota pepata. Al palato, il vino è vibrante, setoso, fresco; un frutto opulento rispetto a Le Chenade della stessa annata, con tannini abbondanti, ma fini e maturi ed una vena di freschezza pietrosa. Si percepisce un sottofondo di grafite e pepe che lo rende carnoso ed elegante allo stesso tempo. Complesso e stratificato, si percepisce una splendida sensazione di purezza di frutti rossi a nocciolo e fiori secchi, dal finale elegante, morbido e cioccolatoso.

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