



ACQUISTATO IL

Château Les Grandes Murailles Grand Cru Classé 2021 2021



Svinando

Un rosso che unisce concentrazione e coerenza stilistica, pensato per evolvere con solidità nel tempo

Château Les Grandes Murailles nasce nel cuore storico di Saint-Émilion Grand Cru AOC, su parcelle situate lungo le antiche mura del borgo medievale. Il vigneto, di dimensioni contenute, è dedicato quasi interamente al Merlot, vitigno che qui trova profondità e densità naturale. I suoli argillo-calcarei conferiscono struttura e tensione al frutto. La gestione è orientata alla selezione rigorosa delle uve e alla precisione in ogni fase produttiva. In cantina l'estrazione è misurata per valorizzare equilibrio e definizione. L'affinamento in rovere sostiene la trama senza sovraccaricare il vino. Nel calice si esprime con prugna matura, mora, grafite e accenni di spezie dolci. Il sorso è compatto, con tannini ben costruiti e progressione avvolgente. È un Saint-Émilion di carattere, intenso ma controllato.

Château Les Grandes Murailles è una delle proprietà più intime e riconoscibili di Saint-Émilion. Situata accanto alle mura storiche del villaggio, rappresenta una produzione di nicchia all'interno della riva destra di Bordeaux. La tenuta è oggi parte del gruppo guidato dalla famiglia Perse, noto per una visione ambiziosa e rigorosa. Il vigneto è di dimensioni contenute, elemento che consente una cura meticolosa delle parcelle. La filosofia produttiva punta su rese controllate e selezione severa. In cantina l'approccio è tecnico ma rispettoso dell'identità del terroir. I vini esprimono concentrazione, profondità e forte impronta territoriale. Les Grandes Murailles rappresenta una lettura intensa e precisa di Saint-Émilion, costruita per appassionati e collezionisti.

La Vigna	
Terreno	terreni argillo-calcarei
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	merlot , cabernet franc
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione in piccoli tini e vasi di acciaio inox termoregolati. Estrazione delicata mediante rimontaggi e follature per preservare la purezza del frutto. Sanguinamento (fino al 20%) per armonizzare l'equilibrio naturale dell'annata. Tempo di maturazione di 24 giorni. Fermentazione malolattica in vasca. Affinamento in cantine sotterranee per 16-18 mesi in botti (50% nuove e 50% di un vino).
Sensazioni	Il colore è rosso granato intenso. Al naso sprigiona deliziose fragranze fruttate (frutti rossi aspri), floreali e di tabacco. Un attacco preciso e rinfrescante precede una bocca i cui tannini setosi si mescolano a una struttura croccante che si estende fino a un finale persistente.

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