



ACQUISTATO IL

Château Prieuré-Lichine Margaux 4e Cru Classé 2021 2023



Svinando

Un rosso pensato per esprimere raffinatezza e continuità nel tempo

Classificato Quatrième Cru Classé nel 1855, Château Prieuré-Lichine è una delle firme più dinamiche di Margaux AOC. I vigneti si sviluppano su suoli ghiaiosi tipici della riva sinistra di Bordeaux, ideali per il Cabernet Sauvignon. L'assemblaggio integra Merlot, Petit Verdot e Cabernet Franc per costruire equilibrio e complessità. La vinificazione privilegia precisione e pulizia aromatica. L'affinamento in rovere sostiene la struttura senza sovrastare il frutto. Nel calice emergono ribes nero, ciliegia, viola e leggere sfumature speziate. Il sorso è lanciato, con tannini levigati e tessitura fine. La progressione è armoniosa ma incisiva.

Château Prieuré-Lichine affonda le sue radici nel XII secolo, quando il sito era un priorato benedettino. Oggi è una delle proprietà simbolo di Margaux, classificata nel 1855. La tenuta è stata rilanciata nel XX secolo da Alexis Lichine, figura chiave nella diffusione del vino francese nel mondo. I vigneti sono distribuiti su diverse parcelle della denominazione, elemento che consente grande precisione negli assemblaggi. La gestione agronomica è orientata alla qualità e alla selezione accurata. In cantina innovazione tecnica e tradizione convivono in equilibrio. Lo stile aziendale privilegia finezza, purezza del frutto e coerenza territoriale. Prieuré-Lichine rappresenta una lettura moderna di Margaux, capace di unire storia e visione contemporanea.

La Vigna	
Terreno	terreni argillosi-sabbiosi
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	cabernet sauvignon 65%, merlot 30%, petit verdot 5%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 10-15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Raccolta in casse. Tavolo di selezione vibrante. Selezione manuale e ottica. Nessun schiacciamento. Vaschetta a gravità. Tempo di maturazione da 25 a 28 giorni. Aumento dei gradi potenziali per bilanciare la maturità fenolica. Il vino viene affinato in botti, di cui il 40% nuove e il 60% monovitigno.
Sensazioni	Di un bel rosso rubino intenso, offre un naso aromatico, carnoso e vellutato, con sentori immediati di ciliegia, fragoline di bosco e mirtilli e un sottofondo di tabacco e leggera speziatura, che ben accompagna l'evoluzione dei frutti al naso. Fresco e diretto al palato, con tannini fini e ben integrati

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