



ACQUISTATO IL

Château Molin du Rey Bordeaux AOP 2024

2024



Svinando

Rosso fresco ma strutturato

Château Moulin du Rey è un rosso che rappresenta la tradizione ma che sa anche mantenere una semplicità che conquista al primo sorso. Ci troviamo nell'Entre-deux-Mers, quella lingua di terra fertile e generosa racchiusa tra i due grandi fiumi di Francia, la Garonna e la Dordogna. Questa zona è soprannominata il "giardino di Bordeaux" proprio perché qui la natura esplose in tutta la sua varietà. I suoli sono composti da un mix di argilla e calcare che le viti sembrano adorare, restituendo uve cariche di succo e vitalità. Il nome del castello, che richiama un antico mulino, ci riporta a un tempo in cui l'agricoltura era un mosaico di colture diverse. Oggi quella biodiversità rivive nel carattere eclettico dei vini prodotti in questo angolo di mondo, dove il clima oceanico mitiga le estati garantendo maturazioni lente e perfette. In questo blend il Merlot è presente al 70% ed è lui a dare quel corpo rotondo e fruttato che rende il vino così accattivante. Il Cabernet Franc contribuisce per il 20%, aggiungendo una nota di eleganza e finezza aromatica. Mentre il restante 10% di Cabernet Sauvignon regala al vino finito una spina dorsale solida e un carattere deciso. Dopo la raccolta, viene effettuata una macerazione a freddo pre-fermentativa di circa una settimana: serve a estrarre il frutto con i suoi aromi più delicati senza spigolosità. La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi frequenti che permettono di ossigenare il mosto. Successivamente, il vino riposa per altre tre settimane per stabilizzare il colore rubino e rendere i tannini vellutati. Nel calice, spicca per il suo bellissimo colore rubino arricchito da riflessi violacei che ne tradiscono la giovinezza. Al naso è espressivo e dominato da note croccanti di frutta rossa fresca, come ciliegie e lamponi. In bocca si scopre una struttura solida - ma mai pesante - sostenuta da tannini setosi che scivolano via con estrema facilità. È un vino pulito, sincero e decisamente ben fatto. Da provare con un tagliere di salumi saporiti o con dei primi piatti al ragù.

Nel vasto mosaico di Bordeaux, dove le denominazioni si rincorrono tra castelli storici e cru prestigiosi, esiste un angolo di terra straordinariamente autentico che i locali chiamano affettuosamente "la Toscana di Francia". Qui, nell'Entre-deux-Mers, la terra stretta tra i "due mari", che in realtà sono i fiumi Garonna e Dordogna, sorge Château Moulin du Rey, una realtà che incarna alla perfezione l'anima più genuina e conviviale del bordolese. Il simbolo della cantina, uno storico mulino, non è solo un vezzo estetico ma è il testimone silenzioso di una storia iniziata a metà dell'Ottocento, quando la proprietà era composta solo da una casa e una piccola cantina. Dal 1955 il mulino è parte della famiglia Baigneau-Luro, che da quattro generazioni si tramanda la passione per la vinificazione con una continua temperatura controllata tra i 20 e i 30 °C con rimontaggi. Circa tre settimane di macerazione con ossigenazione controllata per stabilizzare il colore e armonizzare i tannini del territorio con franchezza e spontaneità.

La Vigna

Terreno Terreno argilloso-ghiaioso sui pendii e terreno argilloso-calcareo

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve 70% merlot, 20% Cabernet Franc 10% Cabernet Sauvignon

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo da bere subito oppure entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vinificazione tradizionale in serbatoi di acciaio inox. Macerazione a freddo pre-fermentativa della durata di circa una settimana. Fermentazione alcolica in serbatoi a temperatura controllata tra i 20 e i 30 °C con rimontaggi. Circa tre settimane di macerazione con ossigenazione controllata per stabilizzare il colore e armonizzare i tannini del territorio con franchezza e spontaneità.

Sensazioni presenta un bellissimo colore rubino con riflessi violacei. Al naso, il vino è espressivo e dominato da note di frutta rossa fresca. Al palato, il vino è strutturato, con tannini setosi.

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