



ACQUISTATO IL

Château Les Mauberts Bordeaux AOP 2023

2023

Equilibrato e moderno



Château Les Mauberts è un piccolo tesoro nel cuore di Bordeaux. Ci troviamo precisamente nell'Entre-deux-Mers, una vasta regione compresa tra i fiumi Garonna e Dordogna. Il nome significa letteralmente "tra due mari", un riferimento poetico alle maree che risalgono le correnti dei fiumi influenzando il clima locale. Questa zona è storicamente considerata il giardino di Bordeaux. Qui le colline dolci ospitano vigne che godono di una ventilazione costante, ideale per mantenere le uve sane e ricche di aromi. Qui il Merlot, che da solo rappresenta il 70% del blend, regala la rotondità e un tocco di morbidezza. Ad affiancarlo, il 20% di Cabernet Sauvignon, fondamentale per dare struttura e una spina dorsale solida al vino e il 10% di Cabernet Franc, che aggiunge finezza e sfumature speziate. Un terzetto che lavora in perfetta armonia, come una band che suona insieme da una vita. Le uve vengono raccolte solo al raggiungimento della piena maturazione. Dopo essere state diraspate, iniziano la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Questa scelta tecnica permette di estrarre il colore brillante e i profumi varietali senza forzature. L'affinamento, poi, avviene esclusivamente in acciaio. Niente legno. Una mossa azzeccata per chi vuole un Bordeaux pulito, fresco e fedele al frutto d'origine. Versandolo nel calice veniamo accolti da un colore rosso rubino vivace e profondo. Al naso la complessità è sorprendente. Si viene investiti da un cesto di frutti rossi dove spiccano lampone e ribes, seguiti dalla mora e dal ribes nero. In ultimo, poi, emergono note di cannella, liquirizia e chiodi di garofano che si intrecciano a sentori affumicati di cacao e caramello. In bocca rivela un corpo pieno, con tannini setosi come un vestito di sartoria. Il finale è lungo e regala ricordi di pan di zenzero, pepe nero e ancora caramello.

Château Mauberts è l'anima autentica dell'Entre-deux-Mers. Un luogo dove il vino respira ancora l'aria di una tradizione contadina nobile e genuina. Ci troviamo nel cuore del bordolese e questa vasta regione deve il nome alla sua posizione geografica: una striscia di terra fertile "tra due mari", che in realtà sono i fiumi Garonna e Dordogna. Qui, tra colline ondulate e paesaggi che sembrano rimasti sospesi nel tempo, si trova Château Mauberts. Un'azienda vinicola piccola, in una regione dominata dai grandi nomi del Médoc o di Saint-Émilion. Mauberts rappresenta l'altra faccia di Bordeaux, quella dell'accessibilità, della piacevolezza immediata e di un legame viscerale con la terra. Qui la filosofia produttiva è chiara e senza fronzoli: il vino deve raccontare l'annata e il territorio, senza essere sovraccaricato da eccessivi interventi tecnici.

La Vigna

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

Esposizione sud, sud-est

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

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

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo da bere subito oppure entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc vengono raccolte a maturazione e diraspate. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox termoregolate per controllare la temperatura. Durante la fermentazione si effettuano rimontaggi per estrarre colore e aromi dalle bucce. Il vino resta poi in acciaio per l'affinamento, senza passaggio in barrique. Dopo stabilizzazione e filtrazione viene imbottigliato e lasciato riposare prima della commercializzazione.

Sensazioni Il vino si presenta con un bellissimo colore rosso rubino. Al naso, complesso, sprigiona aromi di frutti rossi (lampone, ribes rosso, mora e ribes nero), spezie (cannella, liquirizia, chiodi di garofano) e note affumicate (cacao, caramello). Al palato, il vino è rotondo, corposo, con tannini setosi e ben equilibrati. Il finale è lungo e fruttato, con note di pan di zenzero, caramello e pepe nero.

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