



ACQUISTATO IL

Château Fleur Cardinale Saint-Emilion Grand Cru Classé 2020

Tipico rosso Saint-Émilion



Svinando

Grand Cru Classé, questo rosso bordolese rivela tutte le caratteristiche tipiche del terroir di Saint-Émilion. Ci troviamo sulla riva destra di Bordeaux, dove il Merlot è assoluto protagonista. Questo vino, in particolare, nasce da una lavorazione di Merlot al 77%, con Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon a dargli man forte. Uve raccolte nei vigneti aziendali, la vendemmia è eseguita manualmente. I grappoli vengono accuratamente selezionati, prima in vigna e poi, in seguito alla diraspatura, anche in cantina, per avviare alla lavorazione solo le uve migliori, quelle prive di difetti. La vinificazione avviene, per gravità, senza l'ausilio di pompe meccaniche, in 20 tini tronco-conici, 5 vinificatori e 20 botti. Al termine della vinificazione, per la fase di affinamento il vino viene poi passato in barrique e due anfore, dove matura lentamente per 12 - 14 mesi. Nel calice si presenta di un bel colore rosso porpora profondo e brillante, con riflessi viola. Al naso, rivela un ampio bagaglio aromatico che spaziano dalla frutta fresca alle spezie dolci. In bocca, invece, è deciso e denso. Vino di bella struttura, grazie all'invecchiamento, parte in legno e parte in anfora, rivela un'incredibile finezza dei tannini e una bella persistenza. Vino piacevolmente elegante, è senza dubbio un rosso che gode di un lungo potenziale d'invecchiamento.

Florence e Dominique Decoster comprarono nel 2001 Château Fleur Cardinale. Una bella proprietà che si estende su una superficie di 23,5 ettari. Un suolo argillo-calcareo, dove il vitigno principe è il Merlot.

La Vigna

Terreno Base calcarea, ricoperta da un superbo e robustissimo strato di argilla

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rosso DOC

Provenienza Bordeaux

Uve 77% merlot, 18% cabernet franc and 5% cabernet sauvignon

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo Da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni Aromi attraenti di mirtillo e gelsi con grafite, liquirizia scura e pietre frantumate. Anche il cioccolato fondente. Corposo. Impressionante la qualità della struttura tannica, che parte delicata e lucida e continua a svilupparsi, acquistando potenza nel corso del palato. Profondo e denso, con un nucleo vellutato di frutti scuri. Molto lungo, teso e 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821