ACQUISTATO IL .....

Château Lascombes Margaux 2ème Grand Cru Classé 2018

Corposo e strutturato

Château Lascombes, Margaux 2ème Cru nasce da vigne che si estendono su una superficie di 120 ettari nella denominazione. Qui, il suolo è composto da una miscela di terreni ghiaiosi, ghiaie argillose e parcelle argillo-calcaree, creando condizioni ottimali per la coltivazione dei vitigni. Château Lascombes è figlio di Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (45%) e Petit Verdot (5%). Le uve vengono raccolte manualmente, selezionate e diraspate con cura per garantire solo la migliore qualità. Dopo una leggera pigiatura, le uve subiscono una macerazione pre-fermentativa di 10 giorni, seguita dalla fermentazione alcolica e dalla malolattica in botti. Il vino viene quindi affinato sui suoi lieviti per 4 mesi, conferendo al prodotto finale una complessità e una profondità uniche. Château Lascombes si distingue per il suo naso complesso che rivela note di sambuco, ciliegie nere, spezie, cedro e violette. In bocca, è corposo e strutturato, con tannini eleganti e una struttura carnosa che lo rende perfettamente equilibrato. Il finale invita a un altro sorso. Da gustare in abbinamento a piatti raffinati e succulenti. Ottimo con carni rosse grigliate o brasate, formaggi stagionati e piatti a base di selvaggina.

Nel cuore di Margaux, sulla Riva sinistra di Bordeaux, sorge Château Lascombes. Fondato nel lontano XVII secolo dal Cavaliere Antoine de Lascombes, questa tenuta, attraverso i secoli, ha visto passare ben dieci generazioni di appassionati proprietari, ognuno dei quali ha contribuito a plasmare la sua leggendaria storia. Situato su una vasta proprietà di 120 ettari nella denominazione Margaux e 10 ettari nella denominazione Haut-Médoc, il vigneto di Château Lascombes si estende su un terreno eccezionalmente diversificato. Qui, le viti affondano le loro radici in una mescolanza di terreni unici, dalle colline ghiaiose alle ghiaie argillose fino alle parcelle argillo-calcaree, creando così le condizioni perfette per produrre vini di straordinaria complessità e profondità. Nel vigneto la predominanza è del Merlot, pur non mancando Cabernet Sauvignon e Petit Verdot che contribuiscono a creare complessità ed eleganza che contraddistinguono i vini di questa rinomata tenuta.

La Vigna

Terreno Questo vigneto è piantato su un mosaico di appezzamenti di terreno i cui suoli sono composti, a seconda della loro posizione, da una groppa ghiaiosa, da ghiaie argillose e da trame argillo-calcaree.

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia MARGAUX 2ème Cru Classé

Provenienza Bordeaux

Uve Merlot 50% Cabernet Sauvignon 45% Petit Verdot 5%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 25 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve sono raccolte a mano, selezionate e diraspate. Una leggera frantumazione viene effettuata prima della messa in vaschetta. La macerazione pre-fermentativa dura 10 giorni a 8°C. La fermentazione alcolica è seguita da una vinificazione classica con leggeri rimontaggi giornalieri per favorire l'estrazione. Dopo la fermentazione malolattica in botti, il vino viene affinato sui suoi lieviti per 4 mesi.

Sensazioni Naso complesso, con note di sambuco, ciliegie nere, spezie, cedro e violette. È corposo e strutturato, con tannini eleganti e una struttura carnosa. Finale saporito e gustoso.

© 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