ACQUISTATO IL .....

Bordeaux Fleur De Mons Margaux 2016



Un grande rosso internazionale

La denominazione Margaux è sicuramente una delle più prestigiose del vigneto di Bordeaux. Denominazione di origine controllata dal 1954, Margaux copre quasi 1.500 ettari e comprende il maggior numero di Grand Cru Classé. La particolarità di questa regione risiede nel suo suolo composto da diversi strati di ghiaia e ciottoli che si alternano ad aree di sabbia e argilla. Fleur de Mons è il classico prodotto di questa terra. Rosso rubino il suo colore, nel bicchiere rivela un bel bouquet ampio e intenso, con note di frutta rossa e nera, rese ancora più intriganti grazie al sapiente uso del legno in fase di maturazione. In bocca è ampio, elegante e ricco. Ben sostenuto da una trama tannica elegante e da un finale piacevole e lunghissimo. Un grande rosso, furtto di una terra meravigliosa e di una vinificazione sapiente.

Siamo a Bordeaux, e per la precisione ci troviamo all'interno di uno dei più rinomati villaggi della regione: Margaux. Lo storico Château La Tour de Mons, classificato Cru Bourgeois Supérieur, si trova proprio qui. Un'antica proprietà la cui fondazione risale addirittura al dodicesimo secolo e che è stata acquisita da un grande gruppo industriale che l'ha ampiamente rimodernata nel 1996. Lo Château può contare su un ampio vigneto di quasi 50 ettari tutti riuniti in un unico appezzamento che giace sulle rive della Garonna. Vi si coltivano tutte le varietà tipiche della regione, in particolare il Merlot che rappresenta quasi il 60% dell'intero vigneto. Per il resto Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e una piccola parte di Cabernet Franc.

La Vigna

Terreno	argillo calcareo
Esposizione	nord
Allevamento	spalliera
Densità imp.	2000 per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco AOP
Provenienza	Francia
Uve	55% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
Gradazione	14%
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	5 anni
Abbinamento	carne formaggi e affettati
Vinificazione	Dopo la vendemmia, i lotti sono distribuiti per origine in una cisterna in acciaio inox che permette una rigorosa selezione. La fermentazione alcolica a bassa temperatura • lenta, il che permette un'estrazione delicata. I diversi lotti vengono messi in barrique di rovere e invecchiati per almeno 12 mesi.
Sensazioni	Questo vino ha un colore rubino intenso. Al naso, fresco ed elegante, sviluppa aromi di frutti neri e note legnose. Al palato il vino • fresco, rotondo ed equilibrato.

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