



ACQUISTATO IL

Château Carbonnieux Grand Cru Classé de Graves Pessac-Léognan 2018

Puro piacere



Svinando

Château Carbonnieux Pessac-Léognan Cru Classé de Graves, con il suo elevato standard di qualità è da sempre considerato un eccellente rosso del territorio. La vinificazione viene effettuata mediante un'estrazione lenta e delicata del colore e degli aromi più fini delle uve, al fine di preservare la rotondità del vino e rappresentare al meglio le caratteristiche uniche del terreno. Rosso rubino di bella profondità, questo eccellente rosso di Bordeaux ha profumi fini che richiamano le note di frutta rossa e scura. In bocca, invece, ciò che più colpisce sono i tannini maturi e setosi, oltre alle note tostate dovute all'invecchiamento in botti di rovere francese di altissima qualità. Perfetto con le carni cotte alla griglia, si sposa bene anche a formaggi di media stagionatura. Per i più golosi, c'è anche chi suggerisce di provarlo come fine pasto, con dolci al cioccolato. Puro piacere!

Château Carbonnieux si trova in una cittadina francese, Léognan, a pochi chilometri da Bordeaux e per questo rientra nella regione vitivinicola di Pessac-Léognan. Le radici della nobile maison risalgono al Medioevo, anche se nel corso dei secoli la tenuta è stata oggetto di diversi passaggi di proprietà: Dal 1956, infine, è proprietà della famiglia Perrin. La tenuta oggi può contare su un complessivo di 170 ettari, di cui 92 vitati. Di questi, ben 50 sono dedicati al Cabernet Sauvignon, al Merlot e al Cabernet Franc, le varietà rosse tipiche della regione. La quota restante, invece, è dedicata al Sauvignon Blanc e al Sémillon. Pessac-Léognan, infatti, è una delle poche aree del Bordeaux dove vini rossi e bianchi godono della medesima reputazione. Le vigne sono coltivate secondo le normative dell'agricoltura sostenibile. Non vengono utilizzati insetticidi e diserbanti, ma vengono seguiti metodi che rispettano le biodiversità e stimolano le piante affinché sviluppino da sole le loro difese naturali.

La Vigna

Terreno argilla e ghiaia, argilla e calcare

Esposizione Sud Ovest

Allevamento potatura guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOCG

Provenienza Francia

Uve 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata tempo medio 9 giorni

Sensazioni Al naso frutta nera, salvia secca, corteccia carbonizzata, lavanda, grafite e guscio di ostrica. È corposo con tannini fermi e ben avvolti. Focalizzata. Ottima cornice tannica.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821