ACQUISTATO IL .....

Château Haut Gravet Saint-Émilion Grand Cru 2016 2016



Complessità e struttura

Château Haut Gravet, Saint-Émilion Grand Cru proposto qui da Domaines Alain Aubert è un vino prodotto come la tecnica del taglio bordolese, ovvero con l'assemblaggio dei vitigni tipici della regione vinicola di Bordeaux. In questo caso, in particolare, l'assemblaggio è composto per il 70% da Merlot, il 20% da Cabernet Franc e il 10% da Cabernet Sauvignon. Il processo di vinificazione ha inizio con la vendemmia manuale, seguita dalla diraspatura totale dei grappoli e la fermentazione alcolica in tini d'acciaio Inox termoregolati. Durante la fermentazione, vengono effettuate follature ripetute per estrarre la giusta quantità di tannini e altre sostanze dalla buccia dell'uva. Dopo la fermentazione, il vino viene fatto maturare in botti di rovere, di cui il 50% nuove, per un periodo di circa 18-24 mesi. Questo permette al vino di sviluppare complessità e struttura. Il risultato finale è un vino dal colore rosso rubino intenso. Al naso è fruttato e dal gusto pieno e rotondo, con un equilibrio perfetto tra aromi e struttura tannica. Grazie alla sua struttura e al suo corpo, questo vino si sposa bene con piatti importanti come arrosti, stufati e formaggi stagionati.

I Domaines Alain Aubert, provenienti da diretta discendenza di famiglie di viticoltori, fin dal XVII secolo, oggi si estendono su una superficie di 250 ettari situati nella regione di Bordeaux, a Saint-Émilion e Castillon-la-Bataille. Bernadette Faure, proprietaria dello Château German e dello Château Hyot, e Alain Aubert proprietario di Château la Couspaude, crearono i Domaines Alain Aubert, annettendovi ben presto gli Château Haut-Gravet, Château de Ribedon e Château de Macard, ognuno in rappresentanza di una propria etichetta. I Domaines producono vini della tradizione, caratterizzati da un ottimo rapporto qualità prezzo.

La Vigna

Terreno Esposizione	Sud Est, Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	70% MERLOT, 20% CABERNET FRANC, 10% CABERNET SAUVIGNON
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia manuale, con selezione in pianta; diraspatura totale, fermentazione alcolica in tini d'acciaio inox termoregolati, follature ripetute, affinamento in botti (50% nuove) per circa 18-24 mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso, il naso sprigiona un corredo olfattivo costellato di frutti rossi e neri, tra cui si evidenziano cassis e mora. Il gusto è pieno, sferico e segnato da un mirabile equilibrio, con un retrogusto di ribes.

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