



ACQUISTATO IL

Château Bellegrave Pauillac 2017

2017



Apprezzato dalla critica internazionale più severa

Chateau Bellegrave produce questo Pauillac, più volte premiato dalla critica internazionale più severa. Il taglio di base, come è normale che sia per l'area, è basato su Cabernet Sauvignon che concorre all'assemblaggio finale per oltre il 60%. A dargli man forte è il più classico dei compagni, il Merlot che apporta al vino finito una bella nota di frutta. La vinificazione prevede un periodo di macerazione, con controllo della temperatura, della durata di almeno tre settimane. Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica, il vino riposa in legno per alcuni mesi prima dell'assemblaggio finale e l'imbottigliamento. Rosso rubino con bei riflessi granato, questo Pauillac ha profumi intensi di frutta rossa e scura. Corpo medio, ha tannini maturi e setosi. Vino capace di invecchiare bene ancora per anni, si sposa perfettamente con piatti a base di carne rossa e selvaggina.

Château Bellegrave si trova nel Sud di Pauillac, tra Château Latour, Pichon-Longueville e Lynch-Bages. La sua storia è costellata da diversi passaggi di proprietà, l'ultimo dei quali risale al 1954 quando un certo Gabriel Meffre, rinomato vivaista, comprò diverse tenute nelle più pregiate aree del Bordeaux, tra cui Saint-Estèphe, Pauillac e Saint-Julien. Oggi la tenuta è ancora condotta dai suoi nipoti, Ludovic e Julien. Pauillac, a detta degli esperti, è una delle zone di elezione per la produzione di Cabernet-Sauvignon. Qui le uve giungono a perfetta maturazione, dando vita a vini forti ed eleganti.

La Vigna	
Terreno	ghiaioso di Garonne
Esposizione	Sud Est
Allevamento	guyot
Densità imp.	8333
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Francia
Uve	62% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Controllo della temperatura, macerazione in condizioni fresche, 3 settimane di maturazione, monitoraggio della tracciabilità.
Sensazioni	Un rosso stratificato e saporito con sentori di ribes e bacche dolci. Corpo medio-pieno e tannini setosi.

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