



ACQUISTATO IL

Château Rouget Pomerol 2017

2017

Morbido e fruttato



Svinando®

Ci troviamo a Pomerol, un'importante enclave vinicola nel panorama di Bordeaux, con una storia ricca e una produzione di vini di alta qualità che continua ad affascinare gli amanti del vino di tutto il mondo. Non a caso alcuni dei produttori più famosi e rinomati di Bordeaux si trovano proprio a Pomerol. Tra questi vogliamo senza dubbio ricordare il "mitico" Château Pétrus. Piccola curiosità, Pomerol è una delle poche denominazioni di Bordeaux che non è rientrata nel sistema ufficiale del 1855. Regione relativamente piccola, l'uva principale coltivata a Pomerol è il Merlot, che costituisce la maggior parte delle vigne. Château Rouget, per esempio, è prodotto da un assemblaggio di Merlot (80%) e Cabernet Franc (20%). Colore rosso rubino vivace e compatto, al naso questo vino rivela note di olive nere, frutta scura e legno di sandalo. Un bouquet ricco e variegato che anticipa un sorso piacevolmente corposo, con tannini vellutati e morbidi. In bocca è morbido e fruttato, questo Château Rouget conquista con la sua freschezza e il suo grande potenziale d'invecchiamento.

Ci troviamo nel cuore della regione di Bordeaux, all'interno dell'area di Pomerol, sulla riva destra del fiume. Château Rouget vanta origini molto antiche, sebbene sia menzionato negli archivi catastali solo a partire dal 1700. Anche in precedenza, però, la qualità del suo terroir era stato riconosciuto, addirittura a partire dalla fine dell'Impero Romano. Si tratta quindi, nei fatti, di una delle più antiche tenute della denominazione. A partire dal 1992 è entrato a far parte delle proprietà della Labruyère. Oggi Château Rouget dispone di oltre 17 ettari di vigneto, con piante di un'età media di circa 40 anni.

La Vigna

Terreno base calcarea, ricoperta da un superbo e robustissimo strato di argilla

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione

Sensazioni Al naso, molte olive nere, frutta scura e legno di sandalo. Corposo con strati di tannini vellutati e morbidi, ma sempre vibranti e concentrati. Palato molto integrato. Saporito nel finale.