



ACQUISTATO IL

Château Croizet-Bages 5ème Cru Classé Pauillac 2020 2020

Eleganza e armonia



Svinando

Château Croizet-Bages è un 5ème cru classé di Pauillac, con una lunga storia che risale al XVIII secolo. L'azienda dispone di vigneti sull'altopiano di Bages. 27 ettari di terreni ghiaiosi, dove le viti hanno un'età media di 35 anni. 66% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot e 1% Petit Verdot, la vinificazione parcellare avviene in tini di acciaio inox. La fermentazione alcolica, accompagnata da rimontaggi quotidiani, avviene con cura per preservare l'autenticità del frutto. Successivamente, la fermentazione malolattica si svolge sia in barrique che in tini di acciaio, conferendo al vino maggiore complessità. L'invecchiamento di 12 mesi in barrique di rovere francese, di cui il 50% nuove, dona invece al vino eleganza e armonia. Nel calice questo rosso bordelose si rivela generoso ed opulento. La sua intensità e i tannini fini catturano i sensi, mentre la ricchezza aromatica, arricchita da note di frutti neri, spezie e cedro, offre un'esperienza indimenticabile. Perfetto con carni rosse grigliate, arrostiti, formaggi stagionati e piatti saporiti della cucina francese.

Château Croizet-Bages, classificato 5ème cru classé di Pauillac, vanta una storia lunga e affascinante. Nato nel XVIII secolo, lo Château si è distinto in occasione delle esposizioni universali di tutto il XIX secolo. Nel 1942 viene acquistato da un commerciante di nome Paul Quié, la cui famiglia è ancora alla guida di questa prestigiosa tenuta. Oggi la bella tenuta può contare su un vigneto di 27 ettari, situato sull'altopiano di Bages. Le viti, dell'età media di 35 anni, sono piantate in terreni ghiaiosi profondi e terreni sabbioso-ghiaiosi.

La Vigna

Terreno terreni ghiaiosi profondi e terreni sabbioso-ghiaiosi

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve 66% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 1% Petit Verdot

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 15-20 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione La vinificazione avviene in tini di acciaio inox dai 12 ai 120hl ed è finalizzata ad ottimizzare la selezione parcellare. La fermentazione alcolica è accompagnata da rimontaggi quotidiani. La fermentazione malolattica avviene in barrique e in tini. L'invecchiamento ha una durata di 12 mesi in barrique di rovere francese, il 50% delle quali nuove.

Sensazioni Generoso ed opulento, il vino conquista per la sua intensità, per i tannini fini e per la ricchezza aromatica, che combina note di frutti neri, di spezie e di cedro.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.