



ACQUISTATO IL .....

Bordeaux Pont de Pierre Lussac Saint-Emilion AOP 2021 2021



Svinando®

## Potente ed espressivo

Siamo nel cuore della AOC Lussac Saint-Émilion. Nella regione di Bordeaux, sulla riva destra della Dordogna. Qui i suoli sono argillosi e calcarei e il vitigno coltivato è soprattutto il Merlot. In questo caso il taglio previsto dall'enologo dello "château" prevede l'impiego di circa il 75% di Merlot a cui viene aggiunto una parte di Cabernet Franc. Vinificazione tradizionale in vasche di acciaio inox con controllo della temperatura, questo elegante Bordeaux si presenta di un bel colore rosso granato, con sfumature violacee. Al naso si rivela potente ed espressivo, con evidenti richiami di frutta scura matura e un sottile ricordo vegetale. In bocca è rotondo e appagante. Ritornano le note di frutta matura, accompagnate in questo caso da intriganti sensazioni speziate. Da provare con piatti di carne saporita. Ottimo con l'agnello alla griglia, ma anche con il classico galletto alla diavola o formaggi di media stagionatura.

Insieme a Château Petit Bois, Château Pont de Pierre nasce grazie alla lungimirante acquisizione di terreni di Robert Vergniol. Era il 1947. Ci troviamo all'interno della Lussac Saint-Émilion, nella sotto regione Libourne, sulla riva destra della Dordogna. Il nome "Pont de Pierre" trae origine da un ponticello in pietra che veniva utilizzato in passato per trasportare pesanti blocchi di pietra che venivano estratti da una cava nei pressi della tenuta. Oggi è il figlio di Robert, Bernard, a gestire l'azienda di famiglia, contribuendo ad aumentare la fama dei suoi vini in tutto il mondo.

### La Vigna

**Terreno** Argilloso e calcareo

**Esposizione** Sud Ovest

**Allevamento** Spalliera

**Densità imp.** 10

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Francia

**Uve** 75% Merlot, 25% Cabernet Franc

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** Vinificazione tradizionale in tini di acciaio inox con controllo della temperatura

**Sensazioni** Un bel colore rosso granato con sfumature violacee e un naso potente ed espressivo che offre delicati aromi di frutta matura. Al palato, questo vino rotondo e carnoso offre deliziose note di mora e spezie.

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