



ACQUISTATO IL

Bordeaux AOP 2022

2022

Un elegante taglio bordolese



Svinando

Questo AOP Bordeaux rappresenta bene lo stile di Château Michelet. Un'azienda piccola ma concreta, capace di produrre ogni anno vini ben rappresentativi del proprio territorio. Ci troviamo nell'area denominata Entre-deux-Mers, una delle più vaste della regione di Bordeaux, conosciuta per la qualità dei vini bianchi e rossi prodotti. In questo caso l'azienda ha saputo sfruttare molto bene la complessità dei vitigni bordolesi, creando un assemblaggio con Merlot in prevalenza, a cui si aggiungono parti minori di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. C'è frutto, dunque, ma anche tanta potenza e freschezza. Colore rosso intenso con sfumature violacee, questo vino sorprende fin dal primo istante per la complessità dei suoi profumi. Intenso ed espressivo, ha sentori di frutta rossa in confettura e una sottile trama speziata a dargli man forte. In bocca è ben equilibrato, con tannini morbidi e una lunga, lunghissima, persistenza. Ottimo con la selvaggina, è un vino che non ha fretta di essere bevuto. Buono oggi, ha un discreto potenziale di invecchiamento.

Pellegrue è un piccolo comune francese situato nel dipartimento della Gironda, nella regione della Nuova Aquitania. Per gli appassionati di vino questo significa che ci troviamo all'interno della AOC Entre-deux-Mers, una delle famose regioni vinicole di Bordeaux. E' qui che ha sede Château Michelet, piccola azienda vinicola molto qualitativa, che fa della estrema cura dei propri vigneti un motivo di vanto. La zona, del resto, è famosa per i suoi vini di qualità, eleganti e strutturati, prodotti sia a partire dai classici vitigni a bacca rossa, come Cabernet e Merlot, che con quelli a bacca bianca, in particolare Sauvignon Blanc e Sémillon.

La Vigna

Terreno Argilla e calcare

Esposizione Sud Ovest

Allevamento spalliera

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Francia

Uve 44 %Merlot 29 %Cabernet Sauvignon 23 % Cabernet Franc

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione Tradizionale con macerazione a freddo in vasche di resina epossidica termoregolata.

Sensazioni Questa annata 2019 ha un colore rosso porpora intenso. Naso intenso ed espressivo con sentori di frutta rossa in confettura. Palato equilibrato con tannini morbidi e buona lunghezza.

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