



ACQUISTATO IL

Bordeaux Chateau Lestage Simon Haut Medoc

2017



Tutto il fascino di un Cabernet Sauvignon di Bordeaux

Sull'etichetta si legge Haut-Médoc AOP. Questa è un'indicazione chiara per gli esperti. Si tratta, infatti, di un vino prodotto nella regione più interessante dell'area di Bordeaux, dove il Cabernet Sauvignon dà il suo meglio. Qui i vigneti crescono grazie a un microclima molto particolare che si crea grazie all'influsso dell'Oceano Atlantico, non troppo distante, ma soprattutto grazie al grande fiume che scorre placido e mitiga le temperature eccessive. Château Lestage Simon subisce una lavorazione tradizionale, con un affinamento in botti piccole di rovere. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso granato. Al naso è complesso e fruttato, con punte di speziatura che lo rendono ancora più interessante. In bocca è corposo, equilibrato e persistente con sentori di confettura di more e liquirizia.

Bordeaux è un piccolo angolo di paradiso in terra, per tutti gli amanti del bere bene. E Château Lestage Simon, situato a Saint-Seurin-de-Cadourne, rappresenta un bel punto di partenza per chi vuole esplorare i rinomati vini prodotti nella regione del Médoc. Siamo a sud del grande fiume Gironda che dall'oceano scorre per chilometri nell'entroterra francese, creando condizioni eccezionali per la coltivazione della vite. I vigneti aziendali sono ricchi in ghiaia e rappresentano la base ideale per produrre vini di bel corpo, capaci di invecchiare a lungo nelle tipiche barrique di rovere, originarie proprio di questi luoghi. Dal 2010 l'enologo consulente di Chateau Lestage Simon è niente meno che il grande Michel Rolland, uno dei più famosi winemaker del mondo. Poco meno di 40 ettari in totale, di cui buona parte coltivati a Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

La Vigna

Terreno argillo calcareo con ghiaia

Esposizione Nord - Ovest 500m s.l.m.

Allevamento Spalliera

Densità imp. 3000 per ettaro

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOCG

Provenienza Francia

Uve 65% merlot , 35% cabernet sauvignon

Gradazione 14,50%

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo 10 anni e più

Abbinamento carne salumi primi piatti

Vinificazione tradizionale con almeno 12 mesi in barrique.

Sensazioni colore rosso rubino intenso naso complesso e fruttato con note speziate di vaniglia palato corpo pieno , acidità alta e tannini medi con note di liquirizia e prugna.

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