



CHATEAU GRAND RENARD



Nome: CUVÉE PRESTIGE

Annata: 2018

Regione: BORDEAUX

Denominazione: AOC BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Colore: ROSSO

Vitigni: 80 % MERLOT, 10 % CABERNET SAUVIGNON, 10% MALBEC

Formato: 750 ml.

Coltura: Situato nel nord della Gironda, lo Château Grand Renard si trova nella denominazione Blaye Côtes de Bordeaux. Dove un tempo, nella località Renard Pendu" c'era il paradiso delle volpi, oggi c'è lo Château Grand Renard.

Dal 1987 si è scelto di coltivare e vinificare secondo i metodi dell'Agricoltura Biologica, per cui i terreni, di natura argillo-calcareo, vengono lavorati durante tutto l'anno, senza alcun utilizzo di diserbanti e i trattamenti sono limitati all'uso di rame e zolfo in quantità limitate. Gli elementi nutritivi forniti alla vite sono esclusivamente di origine naturale ottenuti direttamente "in casa".

In cantina: vendemmia a maturità ottimale; poi diraspatura e macerazione per circa una ventina di giorni; poi pressatura pneumatica e assemblaggio. L'affinamento avviene per 12 mesi in botti di rovere francese.

Caratteristiche: di colore rosso rubino intenso, il naso si presenta potente con note di frutta matura e spezie, oltre a piacevoli note di vaniglia. Al palato il vino è ricco, setoso, di bella maturità con tannini presenti ma vellutati. Il tutto improntato sull'eleganza.

Abbinamenti: è un vino pronto, ottimo in abbinamento con carni rosse, piatti piccanti, selvaggina e formaggi stagionati. Il suo potenziale di invecchiamento è di circa 5 anni.

Servizio: 16 °C