



Château Chauvin

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un 2010 seducente, l'annata del secolo

Beschreibung:

Château Chauvin è di proprietà di Sylvie Cazes, la cui famiglia possiede anche Château Lynch-Bages. Questa splendida tenuta si trova nella parte nord-occidentale della denominazione St-Émilion, vicino a Pomerol. Con il 20% di Cabernet Franc, il 5% di Cabernet Sauvignon e il 75% di Merlot, questo vino seducente ha un'aria da Cheval Blanc. Un vino convincente a un prezzo interessante.

Degustationsnotiz:

Granato intenso-violaceo. Un bouquet indulgente di prugne mature, tè alla rosa canina e mousse di cioccolato fondente, seguito da note di Earl Grey e noci fresche, con deliziose note speziate. Al palato è corposo, con tannini perfettamente amalgamati, e la sua mineralità gli conferisce una bella personalità. Abbondanti note quasi sciroppose di bacche nere accompagnano il finale lungo e persistente. Un magnifico Grand Cru di St-Emilion!

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 80% Merlot, 14% Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0916110

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Chauvin

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 93/100, Parker 90/100
Varietà d'uva:	80% Merlot, 14% Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.