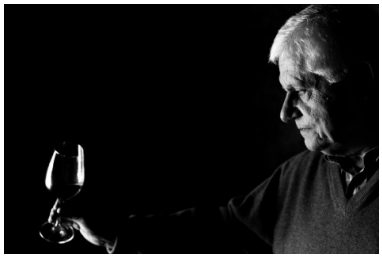
Cuvée Barthélemy

ROSSO VECCHIE VIGNE NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2008, 2011, 2014, 2016, 2018, 2019, 2020, 2021
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Bordeaux
Vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon
Suolo: Argillo siliceo su zoccolo calcareo
Estensione del vigneto: 25 ha
Tipo d'impianto: Guyot doppio
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 60 anni
Produzione media per ha: 40 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce a cappello sommerso per 2-4 settimane in tini di cemento aperti. Svinatura e affinamento e barrique usate per 24 mesi.
Solforosa totale: nd
Bottiglie prodotte: 15.000

PRODUTTORE



LE PUY
J.P. e P. Amoreau

PERCHÉ

La Cuvée Barthélemy di Le Puy è un vino rosso carnoso, concentrato e puro. Coniuga una grande struttura, con una freschezza minerale, dalla trama fitta, ma setosa. Un vino intimo, introspettivo che si dispiega piano piano fino a spiccare il volo. Tutta la stoffa di un grande Bordeaux, ma in stile Le Puy.

QUANDO

Quando a Pasqua rinunciate al pranzone coi parenti, ma preferite fare una cosa intima e ristretta in famiglia, Cuvée Barthélemy, come tutti i vini di Bordeaux, va di pari passo con l'agnello. Da aprire prima e bere lentamente per darsi il tempo di scoprirlo in tutte le sue sfaccettature. Uno dei cento vini da provare prima di morire.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it