



Château Clos Fourtet 2022

CHF 125.00 | 10 cl = CHF 16.67

Clos Fourtet è elogiato dalla stampa come uno dei vini più freschi della calda annata 2022. La ragione di questa meravigliosa freschezza è la posizione privilegiata sull'altopiano calcareo di Saint-Émilion. Al naso, il vino presenta aromi di frutti rossi e scuri, prugne, petali di rosa, buccia d'arancia e legno nobile. Al palato è corposo ma preciso e succoso grazie a un'acidità rinfrescante che si armonizza perfettamente con il tannino vellutato.

Produttore	Château Clos Fourtet
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	St. Emilion
Classificazione	AC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2062
Vitigni	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	267262
Valutazioni	Decanter 98/100 James Suckling 98/100 Jeb Dunnuck 98/100 Antonio Galloni (Vinous) 98/100 Robert Parker 96/100



Terroir

Il vigneto si trova nel punto più alto di Saint-Émilion, dove i suoli calcarei offrono un drenaggio eccellente. Questa predominanza del calcare conferisce ai vini una freschezza impareggiabile, caratterizzata da mineralità e tannini delicati. Il risultato sono vini con una forte identità, apprezzati da intenditori appassionati.

Storia





Costruito dalla roccia su cui sorge, il castello e il muro di cinta (da cui "Clos") sono intimi e modesti. Dall'inizio della classificazione nel 1956, Clos Fourtet è uno dei "Premiers Grands Crus Classés" d'élite di Saint-Émilion.

