



DOMAINES ALAIN AUBERT



Nome: CHATEAU APOGÉE

Annata: 2018

Regione: BORDEAUX/Lalande de Pomerol

Denominazione: AOC LALANDE DE POMEROL

Colore: ROSSO

Vitigni: 75% MERLOT, 5% CABERNET SAUVIGNON, 20% CABERNET FRANC

Formato: 750 ml.

Coltura: le vigne da cui si produce questo vino hanno una età media di 25 anni e si estendono su una superficie di circa 4ha, nei pressi del villaggio di Lalande de Pomerol (a nord di Pomerol). Il terreno è argilloso-calcareo e ghiaioso con un sottosuolo composto da roccia e uno strato calcareo. Vigneto condotto con agricoltura integrata e inerbimento a filare alternato con potatura a Guyot doppio.

In cantina: controllo costante della maturazione con degustazioni e analisi per parcella. Vendemmia manuale e meccanica con selezione in vigna e in cantina. Diraspatura totale e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata (circa 28 °C). Pressatura pneumatica e affinamento di 18 mesi in barrique di rovere francese.

Caratteristiche: dal colore intenso con riflessi rubino, brillante e luminoso, al naso emergono profumi di frutti rossi e neri maturi, sostenuti da tannini fini e concentrati. Al palato è complesso ed equilibrato, con un attacco ampio una bella struttura e un finale lungo e raffinato. Un vino di grande eleganza che esprime pienamente il carattere del terroir e la qualità delle uve.

Abbinamenti: ottimo connubio con primi piatti, carni bianche saporite (agnello), carni rosse (tartare o bistecca con l'osso), carpacci e formaggi a stagionatura media.

Servizio: 16 °C