

22 giugno 2019

Negli ultimi anni, grazie a una manciata di eccellenti vigneroni, il CARIGNAN ha finalmente trovato pieno e meritato riscatto. Coltivato su terroir di pari valore rispetto agli altri vitigni, vinificato con le medesime cure, dimostra tutta la propria stoffa.

Testimonianza brillante del potenziale di questo vitigno mediterraneo è la cuvée CALICE 2018 di Jean-Philippe Padié: vino a suo modo "cerebrale" ma straordinariamente autorevole, in bilico tra rosso e rosato, con una verve tutta peculiare. Una bottiglia da non perdere!

Note di degustazione:

Colore cerasuolo carico o rosso scarico – a scelta! –, vivo e brillante.

Naso esplosivo di frutta intensa, che si staglia su un fondale vegetale linfatico. China e scorze di agrumi arricchiscono il quadro.

Sorso vinoso, ficcante, delicato ma a suo modo fitto. Sapidità asciutta e tannica. Goloso e rigoroso, con un'estetica "borgognona".

Da servire tra i 12 e i 14 gradi.



VdF "Calice" 2018 (carignan)

---

Maison Padié

---

Calce

---

Linguadoca-Rossiglione

---

Francia

