Delmonico, Bordeaux Supérieur



Ce vin puise son inspiration dans l'illustre histoire du restaurant Delmonico de New York, fondé en 1827 par les frères Delmonico. Ce vin célèbre l'excellence et l'innovation de ce lieu légendaire, où luxe et raffinement se côtoyaient. Élaboré avec soin, il est le compagnon idéal des viandes de bœuf, offrant aux amateurs une expérience unique qui allie tradition et qualité exceptionnelle. Chaque gorgée est une célébration de l'histoire et du savoir-faire, parfaite pour sublimer les plats de viande.

Origine: Le Bordeaux Supérieur Delmonico provient de la commune de Macau, sur la rive médocaine, près de Margaux. Il est cultivé sur des terres à palus au sol argileux, à proximité immédiate des prestigieux domaines de Dauzac, Giscours et La Lagune.

Encépagement: • 65% merlot, 20% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc & 5% Petit Verdot

Vinification: Il est vinifié avec une sélection rigoureuse des raisins, une fermentation contrôlée en cuves inoxydables, et une cuvaison longue. Le vin est ensuite élevé pendant 24 mois en barriques de chêne français, dont 30% sont renouvelées chaque année, pour développer une structure tannique équilibrée et une complexité aromatique.

Dégustation: Au nez, il dévoile des arômes intenses de fruits rouges et noirs mûrs, avec des notes subtiles de vanille et d'épices douces, témoignant de son élevage en barriques de chêne. En bouche, il se révèle ample et structuré, avec des tanins soyeux qui enrobent le palais, soutenus par une belle fraîcheur. La finale, persistante, laisse une impression de fruits mûrs et de boisé délicat, parfaitement intégrés, offrant une dégustation harmonieuse et complexe.

Potentiel de garde: 5-8 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Le steak Delmonico, connu sous le nom de "ribeye steak", est parfait pour ce vin grâce à sa tendresse et sa saveur riche. La structure tannique du vin sera parfait avec la structure d'une entrecôte généreuse et savoureuse. Le Côte de bœuf, ah quelle belle association, la pièce imposante et juteuse, parfaite pour les grandes occasions et les amateurs de saveurs intenses.