



Gran Bateau Rouge 2018

Produtor: Chateau Beychevelle

Um clássico de Bordeaux com predominância da uva merlot em seu blend. Rico, saboroso e complexo, combina aromas e sabores típicos dos bons Bordeaux com bastante elegância, em um estilo fácil de gostar. Uma das melhores escolhas entre os Bordeaux para o dia a dia e que não precisa esperar anos e anos para ser apreciado.

Terroir

País: França

Região: Bordeaux

Uva: 75% Merlot e 25% Cabernet Sauvignon

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: Envelhece entre 12 meses em barricas de carvalho.

Por Murilo

Visual: Rubi intenso brilhante

Gustativo: intenso, estruturado, vivo, taninos muito presentes mas elegantes, boa acidez, equilibrado e persistente! Grande vinho!!

Olfativo: notas de frutas negras como mirtilo, ameixa, amora e um toque licoroso de cassis, típico dos Bordeaux

Harmonização: Carnes vermelhas, massas ao funghi, maminha ana pressão com batatas ao alecrim, magret de pato ou confit de canard são clássicos!!

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: 5 a 10 anos

Produtor

Château Beychevelle é um prestigiado Cru Classé de Saint-Julien, cujo caráter foi forjado durante três séculos de história. Em nenhum outro lugar o nome do Château faz mais sentido: Beychevelle tem como origem "Baisse-Voile", que significa "Baixar as Velas" em francês. Sob o reinado de Henri III, Beychevelle era moradia do Duque de Epemon, almirante da marinha francesa. De acordo com a lenda, os barcos que passavam diante do seu Château deviam baixar as velas como um sinal de lealdade. A elegância de sua arquitetura clássica é uma jóia do Médoc, cobijado desde a sua criação no século XVII pelas famílias poderosas que sucessivamente marcaram a vida econômica, política e cultural de Bordeaux.