



Ícones



## Chateau GOULÉE Rouge 04 By Cos Estournel

wine-searcher.com



Elaborado sob a batuta de Bernard Magrez, este Haut-Médoc é "estonteante" para Parker. Um vinho produzido a quatro mãos, pelo todo poderoso Estournel com a paceria de Marbuzet. Nada mal hein? A vinha Goulée está localizada no norte do Médoc em Port de Goulée e Jau-Dignac e Loirac. Abrange uma colina de cascalho, de frente para o estuário do Gironde. Goulée, que costumava ser uma ilha cercada pelas águas do estuário, tem um terroir de cascalho digno dos melhores Grands Crus. Um vinhaço! Para poucos!

### Ficha Técnica

Conteúdo 750ml Tipo Tinto

### Terroir

País França  
Região Medoc - Bordeaux  
Produtor Cos D'Estournel & Chateau Marbuzet  
Safrá 2004

### Elaboração

Uva 80% Cabernet Sauvignon 20% Merlot  
Teor Alcoólico 13,5%  
Amadurecimento 12 meses em barricas de carvalho francês

### Por Murilo Azevedo

Visual Rubi profundo  
Olfativo Ameixa, amora, cassis, chocolate amargo, licor, tabaco, café  
Gustativo: Vinho com personalidade e taninos muito bem integrados. Fruta e madeira em perfeito equilíbrio. Vinho complexo, amadureceu bem e ainda tem "muita lenha pra queimar"  
Harmonização: Carnes cozidas com batatas e legumes. Costela na panela com mandioca. Carnes de caça, confit de canard e sanduiche de pastrami

### Do Produtor

### Serviço

Temperatura de Serviço 14/16°  
Estimativa de Guarda Pronto ou + 5 anos

A vinha Goulée goza de um clima extraordinariamente temperado em que as duas principais variedades de uvas Cabernet Sauvignon (80%) e Merlot (20%) são capazes crescer em condições excelentes. A posição geográfica fica perto do Oceano Atlântico (a 18 km, em comparação com 30 km de Pauillac), combinado com a incrível largura do estuário (12 km de largura ao lado Goulée, em comparação com 3 km de Pauillac), fornece frio excepcional para as vinhas no verão, e brandura de boas-vindas na primavera e no inverno. Esta particularidade do clima oferece aos vinhos de Goulée um carácter frutado e mineral inconfundível.