



**Ícones**

Degusta  club

## Chateau GOULEÉ 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  
**Safra** 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 sanduíche de pastrami

### Do Produtor

**Serviço** 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.

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