



Ícones

Degusta  club

Chateau GOULEÉ Rouge 06 By Cos Estournel

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! Parte da vertical rouge/blanc 04/05/06 que só o Degusta tem!!!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País França
Região Medoc - Bordeaux
Produtor Cos D'Estournel & Chateau Marbuzet
Safra 2006

Elaboração

Uva 80% Cabernet Sauvignon 20% Merlot
Teor Alcoólico 13%
Amadurecimento 14 meses em barricas de carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual Rubi profundo
Olfativo Morango, amora, mirtilo, couro, especiarias e chocolate
Gustativo: Vinho com personalidade e taninos muito bem integrados. Fruta e madeira em perfeito equilíbrio. Vinho complexo, elegante, persistente, gostoso de beber!

Harmonização: Carnes cozidas de panela, fraldinha ao brie, paillard de filé com fettutine ao funghi, paleta de cordeiro com risoto

Serviço

Temperatura de Serviço

14/16°

Estimativa de Guarda

Pronto ou + 8 anos

Do Produtor

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.