



Ícones

Degusta Club

Chateau GOULEÉ Blanc 05 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 baita branco francês. Parte da vertical Rouge/Blanc 04/05/06! Coisas que só no Degusta tem!!!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Branco

Terroir

País França
Região Medoc - Bordeaux
Produtor Cos D'Estournel & Chateau Marbuzet
Safra 2005

Elaboração

Uva Sauvignon blanc/Sémillion
Teor Alcoólico 13,5%
Amadurecimento Não passa por madeira

Por Murilo Azevedo

Visual amarelo ouro
Olfativo Ameixa branca, abacaxi maduro, pêssego em calda e mel
Gustativo: Vinho denso, gordo, boa acidez, frutado, complexo e persistente
Harmonização: Bacalhau à lagareira, Carne de porco com batatas ao murro, javali com legumes, peixes gordos como Congrio e Abadejo e queijos de massa mole.

Do Produtor

Serviço

Temperatura de Serviço 8/12º
Estimativa de Guarda Pronto

A vinha Goulée goza de um clima extraordinariamente temperado em que as duas principais variedades brancas Sauvignon blanc e Semillion 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.