



Ícones



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 | Medóc - Bordeaux |
| Produtor | Cos D'Estournel & Chateau Marbuzet |
| Safrá | 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 | 8/12° |
| 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.