



Terroir

País: França

Região: Bordeaux

98% Merlot, 2% Cabernet Franc

Elaboração

Tipo: Tinto

coólico: 14%

Amadurecimento: O vinho estagia 12 meses em carvalho francês.

Por Murilo

Visual: Rubi brilhante intenso

Gustativo: Em boca é elegante, complexo, fino, equilibrado, taninos aparentes e um final de boca muito persistente. Uma tipicidade de Bordeaux incrível

Olfativo: No nariz apresenta aromas de ameixa, cereja, morango maduro, couro, tabaco, café e chocolate amargo. Muito bom!

Harmonização: Acompanha carne de cordeiro, magret de pato, confit de canard e carne de boi de cozimento lento, bouef bourgognon e carnes assadas no geral.

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou +5 anos

Bordeaux

Bordeaux é sede da feira mundial do vinho, a VINEXPO, e a economia do vinho na área metropolitana move 14,5 bilhões de euros por ano. Desde o século 18, a parte histórica da cidade de Bordeaux está na lista de patrimônio Mundial da Unesco, tida como "um excelente conjunto urbano e arquitetônico". Antigamente, a maior produção dos vinhos de Bordeaux era de brancos, mas na década de 70 isso mudou para o vinho tinto e até os dias atuais em cada 5 garrafas produzidas, em média, 4,5 são tintos. Já na década de 80, Bordeaux foi marcada por um grande "boom" na produção. Bordeaux também é conhecida pela famosa "Classificação de 1855", que oficializou os grandes Château, listando seus vinhos em hierarquia do primeiro ao quinto, ou seja, de Premier Grand Cru até Cinquième Cru. Além disso, existem 57 denominações, 10.000 produtores de vinho e 13.000 viticultores