



Marquis Delatre Saint Emilion - 2017

Produtor: Marquis Delatre

Um clássico Bordeaux de Saint Emilion da safra mais recente no mercado. Embora muito jovem, está no ponto para ser degustado, mas pode ser guardado por mais uns 10 anos pelo menos! O Marquis Delatre é famoso por fazer frente aos famosos rótulos da região. Elaborado pelo método clássico, com fermentação feita em tanques de cimento e de aço inox com temperatura controlada e maceração por 7/8 semanas. O amadurecimento é feito em barricas novas de carvalho francês para estruturar e dar mais caráter ao vinho. Eis um Saint Emilion!

Terroir

País: França

Região: Saint-Emilion

Uva: Cabernet Sauvignon e Merlot

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: Breve período de estágio em barricas novas de carvalho francês.

Por Murilo Azevedo

Visual: Cor vermelho rubi escuro.

Olfativo: Aromas que lembram frutas vermelhas como cereja e ameixa, toques de tostado e pimenta negra.

Gustativo: Taninos finos, textura macia e elegante. Fim de boca longo e frutado.

Harmonização: Experimente com carnes vermelhas grelhadas ou então carne de caça assada com batatas rústicas, risoto de funghi com linguça, sanduíches de pastrami e confit de canard.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º Decantar meia hora

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 10 anos

Bordeaux

Bordeaux é conhecida pela famosa "Classificação de 1855", que oficializou os grandes Châteaux, listando seus vinhos em hierarquia do primeiro ao quinto, ou seja, de Premier Grand Cru até Cinquieme Grand Cru. Além disso, existem 57 denominações, 10.000 castelos produtores de vinho e 13.000 vicultores. Os vinhedos de Bordeaux são divididos em duas regiões separadas pelo rio Gironde. Na margem esquerda, onde predomina a uva cabernet sauvignon, estão: Médoc, St-Estephe, Pauillac, St-Julien, Haut-Médoc e Margaux e mais ao sul Pessac-Leognan, Graves e Sauternes. Na margem direita, onde prevalece a uva merlot, ficam Pomerol e St-Emilion.