



**ícones**

*Degusta* club



## Sarget de Gruaud Larose 2006

Um clássico Bordeaux. No ponto para ser degustado! O Chateau Gruaud Larose é famoso por bater famosos rótulos Crus classés nas degustações às cegas. Este é o segundo vinho! 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 de carvalho francês por 12 meses. Um baita Bordeaux!

### Ficha Técnica

**Conteúdo** 750ml **Tipo** Tinto

### Terroir

**País** França

**Região** Bordeaux - Saint Julien

**Produtor** Chateau Larose

**Safra** 2006

### Elaboração

**Uva** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

**Teor Alcoólico** 13%

**Amadurecimento** 12 meses em barricas de carvalho francês

### Por Murilo Azevedo

**Visual** Vermelho Rubi

**Olfativo** Aroma de frutas negras e vermelhas com um toque de licor e vermouth, típico dos grandes vinhos de Bordeaux

**Gustativo** Potente, estruturado, encorpado, taninos firmes, complexo e muito persistente.

**Harmonização** Carnes de caça com legumes assados, confit de canard com batatas, paleta de cordeiro e massas na manteiga com ervas

### Bordeaux

#### Serviço

**Temperatura de Serviço**

14/16°

**Estimativa de Guarda**

Pronto ou + 10 anos

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 Cinquième Grand Cru. Além disso, existem 57 denominações, 10.000 castelos produtores de vinho e 13.000 viticultores. 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.