



Gran Reserva

Degusta Club



Chateau Barrabaque Cuvée Antoine 2010

Um vinho mais que especial proveniente de vinhas com mais de 30 anos. Muito elegante e equilibrado com aroma intenso de ameixa madura. Boa companhia para carnes de porco, aves assadas e queijos suaves como Brie. Após colheita as uvas são selecioandas e levemente prensadas. Maceração a frio durante 72 horas, seguida de fermentação em tanques de aço inox com micro-oxigenação. Amadurecimento ocorre em barricas durante 1 ano com clarificação e filtragem

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País França
Região Bordeaux – Fronsac
Produtor Jean Baptiste Audy
Safra 2010

Elaboração

Uva 70% merlot 20% cabernet franc 10% cabernet sauvignon
Teor Alcoólico 14%
Amadurecimento 12 meses em barricas de carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual Vermelho-rubi intenso
Olfativo No nariz é complexo, com blend de frutas vermelhas e negras e notas de chocolate amargo
Gustativo Na boca é potente, estruturado com taninos bem integrados e final persistente
Harmonização Carnes de caça, assados, bouef bourguignon e confit de canard

Serviço

Temperatura de Serviço 14º
Estimativa de Guarda 10/15 anos

Sobre o Produtor

Atualmente, Jean Bourotte, bisneto de Audy, tem como meta tornar os vinhos bordaleses reconhecidos internacionalmente e rejuvenescer a imagem da bebida além de revelar ao mundo o dinamismo existente na região. Para isso, participa do Bordeaux Oxygène, projeto idealizado por filhos e herdeiros de grandes produtores com idades entre 25 e 35 anos para compartilhar a paixão pela bebida e organizar degustações informais para tornar os produtos acessíveis, derrubando o mito de que é necessário ser um expert para apreciar os vinhos de Bordeaux.