

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bosquet des Papes Chante le Merlet Châteauneuf-du-Pape 2019
Vinícola	Domaine Bosquet des Papes
Safra	2019
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Châteauneuf-du-Pape
Tipo	tinto
Castas	Grenache, Syrah e Mourvèdre
Teor Alcoólico	15,5%
Maturação	de 12 a 18 meses em foudres e demi-muids (20% novos)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2040
Decanter	de 60 a 90 minutos
Premiações	97 pts Falstaff 96 pts Jeff Leve 96 pts Andreas Larsson 96 pts Wine Advocate 95 pts Wine Spectator 95 pts Jeb Dunnuck 94 pts Vinous 94 pts Decanter Magazine 93 pts Decanter World Wine Awards 91 pts Hudin 18 pts La Revue du Vin de France

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Bosquet des Papes é uma das vinícolas de destaque de Châteauneuf-du-Pape. Fundada em 1860, permanece sob administração familiar, hoje conduzida por Nicolas Boiron, sexta geração à frente da propriedade, que sempre passou de pai para filho.

A filosofia da vinícola é produzir rótulos que expressem a tradição da denominação, com estrutura para longos períodos de guarda e excelente relação entre preço e qualidade.

O Chante Le Merle é elaborado a partir de 80% Grenache Noir, 10% Syrah e 10% Mourvèdre, provenientes de vinhas com 80 a 90 anos de idade, situadas na propriedade original da família, o Clos Chantemerle. O solo é o clássico argilo-calcário coberto por galets roulés, característico da região. A vinificação utiliza cachos inteiros, com uvas criteriosamente selecionadas, e o amadurecimento ocorre de 12 a 18 meses em foudres e demi-muids novos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
púrpura profundo

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO
apresenta múltiplas camadas com notas de compota de frutas silvestres, frutas vermelhas e negras (cereja, amora e morango), floral, alcaçuz, garrigue, pimenta da Jamaica, além de toques tostados e de baunilha

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO
um exemplar denso e potente, que mostra acidez vibrante e taninos maduros; é sedoso, com uma excelente paleta de frutas suculentas aliadas a notas de carvalho totalmente integradas, finalizando de maneira longa e quente

CARNES

peixe

crustáceo

ave

suíno

cordeiro

gado

caça

curada

QUEIJOS

frescos

moles

médios

duros

DA TERRA

hortaliças

legumes

cereais

cogumelos

AMIDOS

massas

risotos

polenta

tubérculos

TEMPEROS

pimentas

ervas

especiarias

aromáticos

DOCES

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO
galette de cogumelos, matambre recheado e assado à baixa temperatura, costeleta de porco grelhada com salada de batatas, carré de cordeiro na brasa ao molho de hortelã, beef stew

