VINUM·DAY
est. 2014

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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

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

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

CULINÁRIA

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

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