

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|---|
| Vinho | Chateau Belle Croix Bordeaux Superieur 2015 |
| Vinícola | Chateau Bellecroix |
| Safra | |
| País | França |
| Região | Bordeaux |
| Tipo | tinto |
| Castas | 60% Merlot e 40% Cabernet Sauvignon |
| Teor Alcoólico | 12.5% |
| Maturação | 14 meses em barricas francesas de segundo uso |
| Temperatura de Serviço | 16° a 18°C |
| Guarda | - |
| Decanter | 15-30 minutos |
| Premiações | |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

2015 foi indubitavelmente uma safra dos últimos anos em Bordeaux. Robert Parker definiu como extraordinária (a maior parte da crítica seguida no mesmo tom). O fato é glorioso safras 2009-2010 não são viáveis para uma maturação de uvas na região.

Isso é particularmente importante para os que utilizam os níveis percentuais de Cabernet Sauvignon em suas misturas, com um nível de desenvolvimento longo.

É o caso deste exemplo delicioso, o fruto de um "Petit Château", que vem de 60% de Merlot e 40% de Cabernet Sauvignon no corte. Sua organização é Beautiran, situada a 13 km ao sul da cidade de Bordeaux, na margem esquerda de Garonne (e tecnicamente dentro da região de Graves). O vinho é amadurecido por 14 meses em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

mostra as tradicionais frutas escuras, de caráter mais fresco, aliadas a notas florais e nuances de pimenta preta e tabaco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

entrega taninos de textura sedosa e acidez equilibrada em um conjunto de corpo médio, onde a fruta fala mais alto que a madeira

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

filé mignon ao molho de cogumelos, paleta de cordeiro assada, vitela orloff com batatas, magret de pato ao molho de mel, queijos médios e fortes e massas com molhos escuros



CULINÁRIA