



INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Château Bouscassé 2019
Vinícola	Alain Brumont
Safra	2019
País	França
Região	Madiran
Tipo	tinto
Castas	Tannat, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês (30 a 50% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035+
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	94 pts Wine Enthusiast 93 pts Wine Advocate 90 pts Vinous 90 pts Revue du Vin de France

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY





A região de Madiran é o berço de origem da Tannat. Localizada próxima à cadeia montanhosa dos Pirineus (que divide França e Espanha), é conhecida pelos seus vinhos altamente concentrados, tânicos e longevos.

Alain Brumont — também conhecido como "Monsieur Madiran" — é o principal nome desta AOC situada no sudoeste francês. Foi o grande responsável por elevar o status da região e alçar o Tannat francês novamente ao estrelato.

Comanda cinco propriedades na região, das quais os Châteaux Montus e Bouscassé são definitivamente os mais importantes.

Bouscassé é propriedade da família Brumont por várias gerações. O Château possui algumas das vinhas mais antigas de Tannat do planeta.

O Bouscassé 2019 é um blend entre 70% Tannat (de vinhas com idade variando entre 20 e 100 anos), 25% Cabernet Franc e 5% Cabernet Sauvignon, uva colhidas no mesmo período e co-fermentadas. Os vinhedos estão em solos argilo-calcários no chamado Pied de Côte de Saint Emilion - assim conhecido pelo fato dos vinhos desta parcela lembrarem os grandes tintos da margem direita de Bordeaux. O vinho amadurece por 12 meses em carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL			
	Análise visual	DESCRIÇÃO	
	Análise olfativa	INTENSIDADE	baixa <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta
		EVOLUÇÃO	primário <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> terciário
		DESCRIÇÃO	
	Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta
		DOÇURA	seco <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> doce
		ACIDEZ	baixa <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta
		TANINO	baixa <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta
		CORPO	leve <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> encorpado
		PERSISTÊNCIA	curta <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> longa
		DESCRIÇÃO	
	CULINÁRIA	CARNES	<div></div> peixe <div></div> crustáceo <div></div> ave <div></div> suíno
			<div></div> cordeiro <div></div> gado <div></div> caça <div></div> curada
		QUEIJOS	<div></div> frescos <div></div> moles <div></div> médios <div></div> duros
		DA TERRA	<div></div> hortaliças <div></div> legumes <div></div> cereais <div></div> cogumelos
		AMIDOS	<div></div> massas <div></div> risotos <div></div> polenta <div></div> tubérculos
		TEMPEROS	<div></div> pimentas <div></div> ervas <div></div> especiarias <div></div> aromáticos
		DOCES	<div></div> oleoginosas <div></div> frutas <div></div> sobremesas <div></div> chocolate
		DESCRIÇÃO	espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica