

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Calon-Ségur 2010
Vinícola	Château Calon-Ségur
Safra	2010
País	França
Região	Saint-Estèphe (Bordeaux)
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc and Petit Verdot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	estagia 18 meses em carvalho (50% novo)
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	2035 +
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	97 pts Wine Enthusiast 97 pts Tim Atkin 96 pts Falstaff 96 pts James Suckling 94 pts Cellar Tracker 93 pts Stephen Tanzer 93 pts Jeff Leve 92 pts Jean-Marc Quarin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A comunidade de **Saint-Estèphe** tem suas raízes nas origens galo-romanas deste castelo. O **Chateau Calon-Ségur** foi a primeira propriedade vinícola da comuna e está classificado como **Troisième Cru Classé**.
É um castelo singular na região de **Médoc**, com vinhedos cultivados em uma única parcela e cercados por muros altos de pedras. A vinicultura da região remonta desde o século XII, mas o nome de Calon-Ségur apareceu pela primeira vez no começo do século XVIII.
Nicolas-Alexandre, Marquês de Ségur, decidiu acrescentar seu nome ao castelo, com a palavra Calon – denominação para os pequenos barcos que transferiam madeira para baixo da Gironda. Além disso adicionou também um coração no rótulo dos exemplares, indicando que apesar de produzir vinhos em Latour e Lafite, seu coração ainda “estava” em Calon.
Os vinhedos da propriedade são cultivados em solos de argila e cascalho, adicionando aos vinhos excelente requinte e potência. A Cabernet Sauvignon é a principal uva cultivada. O vinho em questão é estruturado, encorpado e apresenta um potencial de guarda admirável. O número de premiações reflete à sua grandeza.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

um blend de frutas, com nuances minerais (pedras quentes) e florais.



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado, com pronunciado sabor de frutas e taninos aveludados; denso e equilibrado; apresenta um caráter levemente salgado e carnudo também, escoltado por um longo fim de boca

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

sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada



CULINÁRIA