

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 Gironde. 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	INTENSIDADE	baixa	alta
	EVOLUÇÃO	primário	terciário
Análise olfativa	DESCRIPÇÃO	um blend de frutas, com nuances minerais (pedras quentes) e florais.	
	INTENSIDADE	baixa	alta
Análise gustativa	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
Análise gustativa	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
Análise gustativa	PERSISTÊNCIA	curta	longa
	DESCRIPÇÃO	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	

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