VINUM·DAY
est. 2014

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

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