

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Château Chanteloiseau Graves 2013
<b>Vinícola</b>	Chateau Chanteloiseau
<b>Safra</b>	2013
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Graves (Bordeaux)
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	60% Sémillon e 40% Sauvignon Blanc
<b>Teor Alcoólico</b>	12.3%
<b>Maturação</b>	3 meses sobre as borras finas
<b>Temperatura de Serviço</b>	8° a 12°C
<b>Guarda</b>	até 2016
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os vinhos brancos de Graves raramente chegam ao Brasil, e quando chegam são a preços nada convidativos. Uma das poucas exceções a esta regra é o Château Chanteloiseau! Retrato fiel do que melhor se vinifica de brancos na região, é um corte entre Sémillon e Sauvignon Blanc, com amadurecimento de 3 meses sobre as borras finas (sur lie). Exibe um bouquet delicado, mas de boa complexidade, que traz frutas brancas confitadas, notas de confeitaria (como marshmallow) e um gostoso toque mineral. Na boca se mostra extremamente elegante, com excelente frescor e ótima intensidade. Tem um final leve que traz um toque salino, típico dos vinhos da região. Par perfeito para ostras frescas e caviar, além de frutos do mar e peixes em geral.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

dourado claro



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### EVOLUÇÃO

primário           terciário

#### DESCRIÇÃO

exibe um bouquet delicado mas de boa complexidade, que traz frutas brancas confitadas, notas de confeitaria (como marshmallow) e um gostoso toque mineral



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### DOÇURA

seco           doce

#### ACIDEZ

baixa           alta

#### TANINO

baixa           alta

#### CORPO

leve           encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta           longa

#### DESCRIÇÃO

extremamente elegante, com excelente frescor e ótima intensidade; o final é leve e traz um toque salino, típico dos brancos da região

#### 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



### CULINÁRIA