

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Cheval Noir Saint-Emilion 2016
Vinícola	Château Cheval Noir
Safra	2016
País	França
Região	Saint Emilion
Tipo	tinto
Castas	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13.5%
Maduração	maduração parcial de 12 a 14 meses em barricas francesas
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	15-30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O vinho em questão é elaborado pelo Château Cheval Noir, uma das mais antigas vinícolas da região.

Há um lenda que, em meados do século XIX, um cavalo preto fantasmagórico era visto frequentemente rondando os vinhedos da propriedade. Como uma qualidade do vinho destacada, o logotipo criou o mito de quem era o cavalo ou o guardião do castelo. Em homenagem a essa história, os membros decidiram nomear uma vinícola de Cheval Noir.

Atualmente, os vinhos deste castelo são elaborados sob a responsabilidade de Hubert de Bouïard, enólogo de grande reputação (e co-proprietário do renomado castelo Château Angélus).

Nossa oferta contemplou o fruto da safra de 2016, que segundo Parker foi a melhor região desde 2005. Sua base é Merlot, mas leva um acréscimo relevante de Cabernet Franc (30%).

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

ameixas maduras, em meio a toques terrosos, de baunilha, grafite, cravo, batom e violetas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante, amplo, redondo e harmonioso, com taninos gentis e uma acidez perfeitamente inserida; final longo com notas de café e alcaçuz

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

pato assado, carnes grelhas, carré de cordeiro em crosta de ervas e purê de mandioquinha, menarosto clássico, charcutaria e queijos



CULINÁRIA