

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Chateau Grand Sorillon Bordeaux Superieur 2022
Vinícola	Château Certain de May
Safra	2022
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Bordeaux Supérieur
Tipo	tinto
Castas	Merlot e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	Ouro - Concours International de Lyon 2025

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Château Grand Sorillon está localizado em Abzac, uma pequena comuna de Bordeaux historicamente ligada à viticultura, sobre solos arenosos e pedregosos.

À frente dele está ninguém menos que a família Barreau-Badar, também proprietária do renomado Château Certan de May, uma das referências de Pomerol, na margem direita de Bordeaux.

É essa experiência acumulada na elaboração de grandes vinhos que está por trás do vinho da propriedade Grand Sorillon, um Bordeaux Supérieur que combina 80% Merlot e 20% Cabernet Franc.

E há um detalhe que merece atenção: a classificação Bordeaux Supérieur estabelece exigências mais rigorosas no vinhedo do que a AOC Bordeaux. As videiras precisam ser plantadas em maior densidade, enquanto os rendimentos máximos permitidos são mais baixos. Com mais plantas disputando os mesmos recursos e uma produção menor por videira, favorecem-se sistemas radiculares mais profundos e uvas de maior concentração, contribuindo para vinhos mais estruturados.

ANÁLISE SENSORIAL	
 Análise visual	DESCRIÇÃO rubi profundo
	INTENSIDADE baixa alta EVOLUÇÃO primário terciário
 Análise olfativa	DESCRIÇÃO frutas vermelhas e negras, frescas e maduras, como cereja, framboesa e ameixa, com delicadas notas de especiarias adocicadas e picantes e toques de madeira; em segundo plano surge uma nota de cravo-da-índia
	INTENSIDADE baixa alta DOÇURA seco doce ACIDEZ baixa alta TANINO baixa alta
 Análise gustativa	CORPO leve encorpado PERSISTÊNCIA curta longa
	DESCRIÇÃO macio, equilibrado e de corpo médio, com frutas vermelhas e negras maduras, boa sensação de frescor e taninos bem integrados; o final é frutado, deleitoso e com discretas nuances de especiarias

 **CULINÁRIA**

CARNES

peixe

cordeiro

crustáceo

gado

ave

caça

suíno

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