

Vinho	Chateau La Croix Cantenac St Emilion Grand Cru 2016 (Magnum)
Vinícola	Vignobles Benoit Richard
Safra	2016
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Saint-Émilion
Tipo	tinto
Castas	80% Merlot, 20% Cabernets
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	estagiou 18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	



Natural



Bordeaux

Inserida na margem direita de Bordeaux (maior Denominação de Origem francesa), Saint Émilion é a única região dessa margem que possui um sistema de classificação, estabelecido em 1955 e que passa por revisões periódicas. É evidente que o nível de exigências nesse caso é criterioso. Os produtores devem respeitar um menor rendimento de frutos, teores alcoólicos mínimos mais elevados, além de requisitos como o engarrafamento na própria vinícola, painéis de degustação e um período obrigatório de ao menos um ano de amadurecimento do vinho.

Foi em 1997 que a renomada Vignobles Benoit Richard iniciou o projeto de produzir exemplares de alto nível, com qualidade incomparável. Para isso, trabalhou no sentido de preservar a tipicidade e melhores características de seus frutos, princípios esses que se mantêm até hoje.

Este exemplar, de garrafa Magnum (1,5 L), é um corte composto por 80% de Merlot e 20% de Cabernet's, cultivados em solos compostos por calcário e de argila. Foi envelhecido 18 meses em barricas de carvalho (30% novas)e, em taça se apresenta sedoso, com maciez e muito equilíbrio. A safra de proveniência é a 2016, considerada muito propícia para a viticultura do local, destacada pela qualidade das bagas cultivadas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo



Análise olfativa

DESCRICÃO

frutas vermelhas maduras (cereja, ameixa), alcaçuz,
especiarias adocicadas (cravo, canela), cassis, trufas e
deliciosas notas de café



➤ **Análise gustativa**

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado e austero, apresenta taninos
perfeitamente integrados, acidez refrescante e
saboroso fim de boca, de boa persistência no palato

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

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