

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château L'Hermitage Grande Réserve Graves 2019
Vinícola	Courbin & Fils
Safra	2019
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Graves
Tipo	branco
Castas	Sémillon (85%), Sauvignon Blanc (15%)
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	até 2024
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Graves é uma sub-região de **Bordeaux**, famosa tanto por seus tintos quanto por seus brancos tipicamente elaborados com as castas **Semillón** e **Sauvignon Blanc**, assim como este exemplar. Enquanto a primeira traz estrutura e corpo, a segunda aporta com acidez e frescor, denotando muito equilíbrio aos vinhos. Uma das características marcantes do local é a elevada concentração de cascalhos, ou melhor, *graviers* na língua francesa, fazendo alusão ao nome da localidade.

O **Domaine Corbin** tem a posse de 9 hectares de castas brancas e 8 hectares de castas tintas, cuja idade média das vinhas chega a 40 anos. A propriedade rural que antes dedicava-se a agricultura e pecuária, viu gradualmente a viticultura predominar, atividade que hoje é a única mantida pela família, que teve seus primeiros vinhos engarrafados em 1972.

A vinificação do **Grande Réserve** é feita em barris de carvalho, com uvas colhidas manualmente, cultivadas sob a certificação *Haute Valeur Environnementale* que garante o uso de práticas agrícolas sustentáveis. Ao final, o vinho permanece por 6 meses também em carvalho Francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo claro e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
abacaxi, limão maduro e um toque de groselha, junto a nuances de baunilha e mel



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO
Bordeaux blanc bastante exótico, mais encorpado que o normal, com uma bela textura oleosa aportada pela Semillon; um vinho generoso, expansivo, e definitivamente encantador



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
ótima companhia para pratos ricos em textura, como risoto de camarão, uma boa moqueca de peixe ou então a clássica lagosta à thermidor