

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Marquis D'Alesme Becker 2010
Vinícola	Château Marquis D'Alesme Becker
Safra	2010
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Margaux
Tipo	tinto
Castas	70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 3% Petit Verdot e 2% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho (60% novas)
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	2035 +
Decanter	60-90 minutos
Premiações	91 pts James Suckling 91 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sedutor, sedoso e polido são as palavras que caracterizam os melhores vinhos de **Margaux**, a denominação mais interior do Médoc na margem esquerda de Bordeaux.

Marquis d'Alesme oferece uma experiência de degustação de vinhos altamente incomuns. **Grand Cru Classé desde 1855**, contribuiu para a história e reputação de Margaux de uma maneira especial. Desde o século XVIII, fez de Bordeaux um lugar de cultura e paixão. Sempre foi movido pela ideia de que um grande vinho é uma obra de arte inspirada. Cada safra é o resultado da mais pura tradição de cultivo de videiras, mas Bordeaux nunca pareceu tão exótico.

Este vinho é cheio de personalidade e aproxima o Oriente e o Ocidente. Proveniente de um mar de vinhas que se estende em direção ao Sol Nascente no horizonte, apresenta excelente amplitude aromática, respaldada por sua alta intensidade de sabores e longo final de boca.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas pretas maduras (amora, groselha), misturadas com notas de cedro, alcaçuz e algumas especiarias



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado, muito sedoso e refinado; com taninos bem integrados e estruturado; de final longo e refrescante

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

espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica



CULINÁRIA