VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Mongravey Margaux 2018
Vinícola	Château Mongravey (Vignobles Bernaleau)
Safra	2018
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Margaux
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho (60% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2038
Decanter	60 minutos
Premiações	97 pts Decanter World Wine Awards | 94 pts Wine Enthusiast | 93 pts Decanter Magazine | 93 pts VertdeVin | 92 pts James Suckling | 91 pts Andreas Larsson | 91 pts Gilbert & Gaillard | 91 pts Wine Spectator | 90 pts Bettane & Dessauve

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Cru Bourgeois já é sinônimo de boa compra. Quando se trata de um Cru Bourgeois Supérieur, é uma oportunidade incrível.

O Château Mongravey, localizado em Margaux e pertencente aos Vignobles Bernaleau, é um exemplo claro disso. Com 12 hectares de vinhedos, conquistou a classificação Cru Bourgeois Supérieur a partir da safra 2018 e, em 2023, alcançou ainda mais prestígio ao ser promovido a Cru Bourgeois Exceptionnel.

Seu vinho principal provém de vinhas com cerca de 30 anos de idade. A safra 2018 combina 60% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot e 2% Cabernet Franc. O blend final só foi definido após 14 meses de maturação em barricas de carvalho francês de tosta média e grão fino, sendo 60% delas novas.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

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

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 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