

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
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