

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Pontac Monplaisir Pessac-Léognan 2010
Vinícola	Château Pontac Monplaisir
Safra	2010
País	França
Região	Pessac-Léognan, Graves (Bordeaux)
Tipo	tinto
Castas	55% Cabernet Sauvignon 45% Merlot
Teor Alcoólico	15%
Maturação	15 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Excelente vinho da impecável safra de 2010 - considerada a melhor deste século na região de Bordeaux.

Pessac-Léognan fica na região central de Graves, internacionalmente reconhecida por produzir um dos ícones da vitivinicultura mundial, o famigerado Haut-Brion.

Claro que o Château Pontac Monplaisir não atinge esse nível de fama, porém é um bom exemplar (e com um preço acessível) do que a região de solo de cascalho e areia árida pode oferecer.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso, profundo e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (ameixa em destaque), baunilha, tabaco, pimenta preta, sous bois e notas defumadas e minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótima estrutura, com taninos firmes e maduros acompanhados por uma ótima acidez. Sabores de frutas negras maduras, sous bois, tabaco e notas minerais e tostadas



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

carnes de gado ou caça assadas na brasa ou no forno, massas e risotos a base de cogumelos, queijos duros e embutidos em geral