

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Prieuré-Lichine 2010
Vinícola	Château Prieuré-Lichine
Safra	2010
País	França
Região	Margaux (Bordeaux)
Tipo	tinto
Castas	70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot e 5% Petit Verdot
Teor Alcoólico	13%
Maturação	16 meses em barricas de carvalho (40% novas)
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	2035 +
Decanter	60-90 minutos
Premiações	94 pts James Suckling 93 pts Wine Enthusiast 93 pts Tim Atkin 91 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

As vastas propriedades de vinhedos do **Chateau Prieuré-Lichine** (70 hectares) estão localizadas em alguns dos melhores afloramentos de cascalho em todas as cinco comunas da denominação **Margaux**.

Propriedade do grupo **Ballande** desde junho de 1999, a densidade de vinha em **Prieuré-Lichine** é bastante elevada e gerida cuidadosamente parcela a parcela. As uvas são colhidas manualmente em pequenas caixas e cuidadosamente colocadas numa mesa de escolha antes do esmagamento. Apenas as uvas mais maduras e saudáveis são utilizadas.

A fermentação malolática ocorre em barrica. Todo o processo de vinificação é dedicado a destacar o charme, a elegância e a finesse características dos melhores vinhos da denominação Margaux.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

trufa preta, frutas negras, couro, tabaco e vegetação rasteira envolvidas por uma base de groselhas vermelhas e pretas quentes e ameixas cozidas, além de nuances de folhas de louro

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado, com taninos redondos e macios, escotados por uma acidez fresca que lhe conferem leveza e intensidade; remete a sabores terrosos, minerais e um final com presença de ervas

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada