

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|---|
| Vinho | Château Saint-Pierre 2010 |
| Vinícola | Chateau Saint-Pierre |
| Safra | 2010 |
| País | França |
| Região | Bordeaux |
| SubRegião | Saint-Julien |
| Tipo | tinto |
| Castas | 78% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot |
| Teor Alcoólico | 13% |
| Maturação | estágio de 14 a 16 meses em barricas de carvalho (50% novas) |
| Temperatura de Serviço | 16° a 18°C |
| Guarda | 2050 |
| Decanter | 60 a 90 minutos |
| Premiações | 97 pts Jeb Dunnuck 95 pts Wine Advocate 93 pts James Suckling 91 pts Wine Spectator |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O potencial de um **4ème Grand Cru Classé de 1855 - o Château Saint-Pierre** é elaborado a partir de vinhas com 50 anos, plantadas na sub-região de **Saint-Julien**.

Empresa criada no século XVII, que esteve nas mãos de diversos donos, fragmentando e dividindo-a em diversas pequenas parcelas. Por sorte, em 1982, a propriedade foi reconstruída pelo atual proprietário, **Henri Martin**, que adquiriu as terras fragmentadas e fez renascer esta propriedade já conhecida em 1855. Desde então, com inúmeros investimentos em modernidade, a vinícola se destaca dentre os produtores de Saint-Julien, elaborando vinhos com alto reconhecimento da crítica especializada.

Este exemplar apresenta todo o potencial advindo de suas vinhas e processos de vinificação com passagem por barricas de carvalho. Um excelente vinho de guarda.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

cerejas pretas assadas, amoras, chocolate amargo, anis-estrelado, especiarias (cardamomo) e toques tostados.



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

denso, rico, encorpado e de textura firme; com taninos maduros e granulados, tem grande expressão de fruta negra carnuda com agradável frescor e longo final

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

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