

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

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

oleaginosas 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