VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Chateau Suduiraut Sauternes 2010
Vinícola	Château Suduiraut
Safra	2010
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Sauternes
Tipo	licoroso
Castas	Sémillon e Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	14%
Maturação	20 meses em barricas de carvalho (50% novas)
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2035 +
Decanter	-
Premiações	98 pts Wine Advocate | 96 pts Jeff Leve | 96 pts Vinous | 95 pts Decanter Magazine | 95 pts James Suckling | 95 pts Wine Enthusiast | 95 pts Tom Cannavan | 95 pts Jeannie Cho Lee | 94 pts Tim Atkin | 94 pts Gismondi on Wine | 93 pts Falstaff | 93 pts Wine Spectator | 92 pts Andreas Larsson | 92 pts Jean Marc Quarin | 19 pts Gauld & Millau | 18,5 Jancis Robinson | 18,5 Bettane & Desseauve | 18 pts Vinum Wine Magazine | 17,5 Bettane & Desseauve | 17 pts La Revue du Vin de France

VEDANTE

Natural

TAÇA

Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Château Suduiraut é um Premier Grand Cru Classé da classificação Bordeaux de 1855, localizado na região de Sauternes. Vizinho ao Château d'Yquem, o Suduiraut é conhecido tanto pela qualidade de seus vinhos quanto pela beleza de sua propriedade, cujos jardins foram projetados pelo mesmo paisagista responsável pelos jardins de Versalhes, no reinado de Luís XIV.

Seu premier vin da safra 2010 - um ano lendário para a região - é resultado de 5 passagens realizadas nos vinhedos entre 22 de setembro e 9 de novembro. A mistura de 90% Semillon com 10% de Sauvignon Blanc foi maturada por 20 meses em barricas de carvalho, 50% 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	▢ 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: castanhas carameladas, frutas desidratadas, tábua de queijos não-envelhecidos, sobremesas em geral