

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Chateau Tour De Luchey 2018
Vinícola	Château Tour de Luchey
Safra	2018
País	França
Região	Bordeaux
Tipo	tinto
Castas	Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2026
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Château Tour de Luchey é uma propriedade com 16 hectares de vinhas, instalada na cidade de Moulon, as margens do Rio Dordogne, no lado oposto a Saint Émilion. O nome do local é uma referência a torre que nele existe desde a Idade Média. Lá, o "Luchey", como era chamado o oficial de justiça do rei, permanecia para verificar os barcos que levavam insumos para a família real.

No local, encontram-se vinhas das 3 castas bordalesas tradicionais, com idade média de 40 anos. A planície aluvial de solo siltoso que lá se encontra, denota um favorecimento a Merlot, que vigora muito bem neste tipo de terreno.

Ótimo para ser bebido agora, este exemplar foi elaborado na safra de 2018, uma das melhores da última década na região. Consiste em um típico corte bordalês, com 80% de Merlot, 10% de Cabernet Sauvignon e 10% de Cabernet Franc, parcelas que estagiaram em barricas de carvalho antes do seu engarrafamento.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (ameixa, framboesa, amora), chocolate amargo, especiarias adocicadas e picantes (baunilha, canela, pimenta-preta) e ervas de quintal

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e estruturado, tem bom corpo, taninos polidos e acidez suculenta; os sabores destacam a concentração de fruta madura, com um residual especiado, muito saboroso

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

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



CULINÁRIA