

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Domaine de Chevalier La Petite Lune Rouge 2018
Vinícola	Domaine Chevalier
Safra	2018
País	França
Região	Bordeaux
Tipo	tinto
Castas	Merlot e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2026
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	92 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

La Petite Lune é o fruto de uma garimpagem de alto nível feita pela equipe do Domaine Chevalier, um dos mais renomados Grand Cru Classé de Bordeaux.

Olivier Bernard e o multipremiado consultor Stéphane Derenoncourt selecionam viticultores de alto padrão em *terroirs* menos conhecidos, com o intuito de elaborar vinhos charmosos e elegantes, que atendam os elevados requisitos da equipe de enologia do Chevalier. Aqui, o objetivo é elaborar um Bordeaux acessível, capaz de encantar tanto, ou até mais, que exemplares mais caros.

Na safra 2019, Derenoncourt realizou um *assemblage* 70% Merlot e 30% Cabernet Franc. Aliás, a predominância de Merlot é o que torna esse vinho cativante e muito elegante, nos fazendo recordar dos grandes exemplares da margem direita.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (framboesa, ameixa, mirtilo), floral de rosas-vermelhas, especiarias adocicadas e picantes, como cravo-da-índia, canela e pimenta síria, com toques terrosos e traços de tabaco

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

carnudo e sedoso, tem estrutura sólida, taninos polidos, acidez suculenta e bom volume de corpo; os sabores remetem às notas de fruta madura e especiarias, com ótima persistência

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