

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Franc Beausejour Bordeaux 2022
Vinícola	Gabart-Laval (Les Capucins)
Safra	2022
País	França
Região	Bordeaux
Tipo	tinto
Castas	Merlot e Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	5 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Franc Beauséjour Bordeaux 2022 é fruto da Les Capucins, empresa de Yves Glotin — enólogo e proprietário dos Châteaux Goudichaud, Fage (que também abriga hotel e restaurante) e Bel-Air-Eiffel, na denominação Graves de Vayres.

O corte do vinho é clássico: 70% Merlot e 30% Cabernet Sauvignon. A vinificação ocorre em tanques de aço inoxidável, com controle de temperatura e leveduras selecionadas. Após a fermentação malolática, o vinho amadurece por 5 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas, como amora, framboesa e ameixa; especiarias adocicadas e picantes (canela, pimenta-do-reino) e notas de flores vermelhas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem corpo mediano, muito alinhado, taninos polidos e acidez no ponto; é elegante, os sabores refletem as notas olfativas e o fim de boca é muito agradável

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