

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Franc Beauséjour Lalande-de-Pomerol 2021
Vinícola	Gabart-Laval
Safra	2021
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Lalande-de-Pomerol
Tipo	tinto
Castas	Merlot e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	10 a 12 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2030
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

É inevitável! Qualquer enófilo mais atento, ao ouvir a palavra Pomerol, certamente fará a incontestável associação: Pétrus – um dos vinhos mais icônicos do planeta!

A pequena denominação francesa, localizada na margem direita do Dordogne, beneficia-se da reputação de seu famigerado vinho. Porém, engana-se quem pensa que outros produtores também não sejam capazes de elaborar vinhos de altíssima gama. E, não apenas em Pomerol. Logo ao norte, separada pelo riacho La Barbanne, encontra-se sua também minúscula (ambas possuem pouco menos de 700 habitantes) vizinha Lalande-de-Pomerol, uma AOC celebrada por muitos profissionais como lar de alguns dos vinhos mais elegantes de toda Bordeaux!

Focada exclusivamente na produção de vinhos tintos, com a Merlot como protagonista, Lalande-de-Pomerol tem condições perfeitas para entregar uvas de enorme qualidade: clima continental com influência marítima com boa amplitude térmica diária e solos ideais de excelente drenagem que mesclam argila, cascalho e areia no topo e um subsolo aluvial com bastante areia e cascalho.

Enquanto os vinhos de Pomerol surfam com o prestígio do Château Pétrus e se posicionam a preços mais elevados, os Lalande-de-Pomerol aproveitam para se consolidar como uma AOC que entrega uma qualidade idêntica a preços extraordinariamente competitivos!

É exatamente o caso do exemplar que trazemos hoje na VinumDay, o Franc Beauséjour Lalande-de-Pomerol 2021!

Elaborado pela Gabart-Laval, uma vinícola familiar fundada em 1920 e atualmente gerida por Pierre Bocquet, da quinta geração da família Gabart & Laval, o Franc Beauséjour Lalande-de-Pomerol tem a Merlot como protagonista, dominando o corte com 85%, sendo completada por 15% de Cabernet Franc. Os vinhos são vinificados tradicionalmente em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas e temperatura controlada e, após a malolática, amadurecem entre 10 e 12

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como a groselha, a cereja e a ameixa estão lindamente integradas a nuances de especiarias doces (baunilha e alcaçuz), cacau e couro, finalizando com toques terrosos e levemente defumados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótimo volume, mostrando uma estrutura primorosa, com taninos finíssimos, macios e maduros perfeitamente alinhados a uma acidez exuberante, que promove uma deliciosa salivação. O sabor é intenso e corresponde com os descritores aromáticos. O final de boca é coerente, longo e saborosíssimo

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

meses em barricas de carvalho francês.

Na taça, conquistou o time da curadoria VinumDay, entregando exatamente o que era esperado: um show de elegância e tipicidade!