

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Le Carillon de Rouget Pomerol 2015
Vinícola	Château Rouget
Safra	2015
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Pomerol
Tipo	tinto
Castas	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	15%
Maturação	estagiou 18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2025
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A história do **Château Rouget**, situado em **Pomerol** (margem direita de Bordeaux), tem raízes seculares. A família Labruyère tem suas origens no terroir de Beaujolais, mas ao longo dos anos optou por se estabelecer em outras grandes regiões. Foi assim que tornou-se proprietária desse Château em 1992, conhecido por elaborar um dos primeiros Crus de Pomerol.

A propriedade possui 17 hectares nessa região de solo argiloso, rico em ferro, em área dominada 85% pela casta Merlot e 15% pela casta Cabernet Franc. A composição desse *blend* é na mesma proporção, elaborado a partir de uvas colhidas manualmente, de vinhas com cerca de vinte anos. Após seleção, a fermentação foi conduzida em cubas de aço inox e o vinho estagiou 18 meses em barricas de carvalho francês.

O **Carillon de Rouget** é um vinho redondo e de grande caráter. Oriundo da região onde são elaborados os Merlots mais apreciados do mundo, se destaca pelo ótimo potencial de guarda. Vale ressaltar também umas das suas peculiaridades: esta safra foi engarrafada de acordo com o calendário lunar, com a intenção de que o vinho expresse sua tipicidade da melhor maneira.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (cereja, ameixa), especiarias picantes e adocicadas, baunilha, café e tostado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

generoso, rico e amplo, com taninos polidos e acidez equilibrada; nos sabores destacam-se as notas de frutas negras e apresenta um longo e saboroso final

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, ragu de carne, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada



CULINÁRIA