

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--|
| Vinho | Le Clémentin de Pape Clément 2018 |
| Vinícola | Château Pape Clément |
| Safra | 2018 |
| País | França |
| Região | Bordeaux |
| SubRegião | Pessac-Leógnan |
| Tipo | tinto |
| Castas | Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (49%) e Petit Verdot (1%) |
| Teor Alcoólico | 13,5% |
| Maturação | 16 meses em barricas de carvalho francês |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C |
| Guarda | 2030 |
| Decanter | 20-40 minutos |
| Premiações | 94 pts James Suckling 93 pts Wine Enthusiast 92 pts Wine Advocate 92 pts Vinous 91 pts Jeb Dunnuck |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Bertrand de Goth, nomeado **Pape Clément V** em 1305, foi quem na época dedicou-se a vitivinicultura nesta propriedade bordalesa. Infelizmente, anos mais tarde, devido à sobrecarga de trabalho, o pontífice teve que doar o *Château* para a Arquidiocese de **Bordeaux**, que o tornou referência na produção de vinhos. Durante a Revolução Francesa, o local foi tomado do clero, passando por algumas mãos até chegar a um enoapaixonado, o empresário **Bernard Magrez**.

A vinícola que ostenta o título de **Grand Cru pela Classificação de Graves de 1959**, além de ser contemplada pela prestigiosa denominação **Pessac-Leógnan**, elabora excelentíssimos rótulos com técnicas que mesclam o arcaico ao contemporâneo. Enquanto as videiras são aradas com tração animal e as uvas são selecionadas e colhidas manualmente, na adega, o destaque fica por conta das modernas mesas vibratórias, garantindo que somente as melhores bagas serão vinificadas.

Le Clémentin passou por criomaceração e teve sua fermentação conduzida por 30 a 40 dias nas cubas de carvalho da cantina, onde foram feitas remontagens manuais. Ao final, o vinho estagia por 16 meses em barricas de carvalho francês, com a ocorrência da fermentação malolática.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

apresenta um bouquet aromático instigante, com notas de frutas negras (ameixas, groselha) e notas florais (violeta) envoltas em nuances de chocolate e especiarias

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

estruturado e de personalidade forte, apresenta equilíbrio perfeito, com taninos integrados, sedosos, e uma boa acidez; nos sabores se destacam as frutas, que permanecem com boa 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

DESCRIÇÃO

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



CULINÁRIA