

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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