VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Le Marquis de Calon Segur 2021
Vinícola	Château Calon Ségur
Safra	2021
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Saint-Estèphe
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc and Petit Verdot
Teor Alcoólico	13%
Maturação	17 meses em barricas de carvalho (30% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	94 pts Wine Enthusiast | 93 Adrian van Velsen | 93 pts Raffaele Vecchione | 93 pts Jeb Dunnuck | 93 pts Decanter Magazine | 92 pts Vinous | 92 pts Tim Atkin | 92 pts Giuseppe Lauria (Fine Wine Guide) | 91 pts James Suckling | 91 pts Falstaff | 90 pts Jeff Leve | 90 pts Jean-Marc Quarin | 90+ pts Wine Advocate

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Château Calon-Ségur é uma das propriedades históricas de Saint-Estèphe, em Bordeaux. Com registros que remontam a 1147, é considerado um dos châteaux mais antigos da denominação. Em 1855, foi classificado como Troisième Cru Classé, distinção que o coloca entre os grandes nomes do Médoc.

A propriedade ganhou ainda mais notoriedade sob o comando do Marquês de Ségur, que também era proprietário de Lafite e Latour. Mesmo tendo alguns dos maiores châteaux de Bordeaux, era Calon-Ségur que ocupava um lugar especial para ele. Sua famosa declaração — “Faço vinho em Lafite e Latour, mas meu coração está em Calon-Ségur” — tornou-se parte da identidade da propriedade e explica o coração que até hoje aparece em seu rótulo.

O Le Marquis de Calon Ségur é o segundo vinho do château, elaborado para oferecer uma interpretação mais acessível de sua identidade. Na safra 2021, o corte é formado por 60% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 7% Cabernet Franc e 2% Petit Verdot, provenientes de vinhas com idade média de 20 anos.

O vinho amadurece por 17 meses em barricas de carvalho, das quais 30% são novas.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa
DESCRIÇÃO		

CULINÁRIA

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 espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica