

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Les Argelières Grande Cuvée Cabernet Franc 2024
Vinícola	LGI Wines
Safra	2024
País	França
Região	Pays d'Oc
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Les Argelieres Cabernet Franc possui aquela combinação invejável entre tipicidade, qualidade e preço super acessível.

Temos aqui um succulento Cabernet Franc elaborado pela arrojada Marilyn Lasserre, enóloga que vem contribuindo significativamente para a transformação e o sucesso dos vinhos do Languedoc.

Em seu currículo, Marilyn conta com diversas experiências ao redor do globo, como na África do Sul, Espanha, Austrália, Estados Unidos, e claro, muito tempo em Bordeaux, em especial Saint Émilion, onde criou vínculo com a Cabernet Franc.

Este exemplar é um tributo ao terroir de onde provém, com seus solos de seixo e calcário, onde os vinhedos estão alinhados para uma excelente exposição solar. Nascido no Languedoc-Roussillon, região delimitada pelo Mediterrâneo e cadeias de montanhas, é um excelente exemplo da riqueza local.

Ao desenvolver a garrafa tenha cuidado: é tão fácil e prazeroso de beber, que o líquido facilmente “evapora”, em poucos instantes.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras frescas (ameixa, framboesa, jabuticaba, cassis), especiarias picantes, como pimenta-do-reino, além de folha de tomate e ervas culinárias secas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

íntegro e elegante, seus taninos são polidos e maduros, com a acidez na medida certa; intenso em sabor, destaca a carga de fruta vermelha, com um final gostoso e bastante gastronômico

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