

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	L'Esprit de Chevalier Blanc Pèssac-Léognan 2018
Vinícola	Domaine Chevalier
Safra	2018
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Pessac-Leógnan
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc e Sémillon
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	fermentação e estágio em barricas de carvalho por 10 meses (35% novas)
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	93 pts James Suckling 93 pts Jeb Dunnuck 93 pts Falstaff 92 pts Wine Advocate 91 pts The Wine Cellar Insider 91 pts Alexandre MA 91 pts Wine Spectator 91 pts Vinous Media 90 pts Decanter Magazine

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Apesar de ser o *second vin* do Domaine Chevalier, o L'Esprit de Chevalier tem alma de primeiro.

Neste exemplar, um dos mais renomados produtores de Bordeaux mostra sua capacidade em atingir a excelência no *terroir* incrível de Pessac-Léognan, utilizando uvas que passaram por cerca de 5 seleções antes de vinificadas.

Quando comparado ao *Grand Vin*, os principais diferenciais do L'Esprit de Chevalier encontra-se em dois pontos: a elaboração utilizando uvas de videiras jovens e uma seleção diferenciada de barricas, gerando um vinho mais acessível que, acima de tudo, é charmoso o suficiente para condizer com a imagem de *Domaine*.

Nesta safra, consiste em 60% Sauvignon e 40% Sémillon, com estágio de 10 meses em barricas, sendo 35% novas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas tropicais, com destaque para pêssego branco e casca de laranja, acompanhadas por maçã-verde, pêra e toques minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

fresco, crocante e suculento, te um bom corpo e grande profusão de suas frutas tropicais; o final é longo e traz destaque para notas salinas

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO: salada de mamão verde e castanha de caju, sashimi de atum fresco, camarões ao leite de coco e capim-limão, peito de frango grelhado em crosta de gergelim, filé mignon suíno assado no forno com azeite de oliva e tomilho

