

[Minha Conta](#)[Acompanhe seu pedido](#)[Decanter](#) [Bebidas Importadas](#) [Vinhos](#)

Château Ramon 2008

Por **R\$ 106,40**
ou 2X de **R\$ 53,20**

Ficha Técnica

Classificação

Branco Doce

Uva

Sémillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc

Produtor

Château Ramon

País

França

Regiões

Monbazillac

Safra

2008

Região

Sudoeste - Monbazillac

Composição de Castas

80% Sémillon, 10% Muscadelle e 10% Sauvignon Blanc

Amadurecimento

Em tanques inertes de cimento epóxi.

Estimativa de Guarda

5 anos.

Temperatura de Serviço

10°C

Premiações mais Relevantes

GUIDE HACHETTE 2011: "Léger et fruité en bouche, ce vin équilibré est à boire dans sa jeunesse."

Características Climáticas

O clima da região é do tipo oceânico, com tendências meridionais. A localização junto ao importante rio Dordogne, além de seu afluente Gardonette, cria um meso-clima que favorece o aparecimento de névoas matinais no outono, dissipando com o aquecimento do sol na parte da tarde. Essas condições permitem o desenvolvimento da Botrytis cinerea em sua forma nobre, "pourriture noble". Altitude dos vinhedos de 50 a 180 metros acima do nível do mar.

Características do Solo

Os terrenos são argilo-calcários, com predominância de calcário em algumas parcelas.

Elaboração

Densidade do vinhedo de 3.300 plantas por hectare. Idade média das videiras de 25 anos. Rendimento de 27 hectolitros por hectare. Colheita manual em diversas passagens ou

Seja Bem Vindo a Decanter
Já é cadastrado? [clique aqui](#)

Portfólio de Vinhos

Bebidas Importadas

Vinhos
Destilados
Licores
Azeites

Bebidas Nacionais

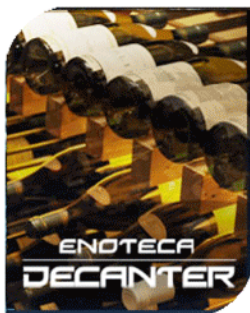
Vinhos
Espumantes

Cristais

Acessórios

Buscar

Receba Informações:



"tries". Prensagem pneumática, decantação das borras grossas (débouillage) por 24 horas a frio. Fermentação em tanques de inox com controle de temperatura. Armazenagem do vinho em tanques inertes de cimento epóxi, leve filtração e engarrafamento.

Características Organolépticas

Coloração palha delicada e cristalina. O olfato revela frutas cítricas, pêssegos brancos, além de botrytis e tons florais. Doce, fresco, de contagiante e elegante equilíbrio.

Fechamento Tampa Rosca

Não

Classificação Legal

Monbazillac A.O.C.

Gradação Alcoólica

12,5° GL

Diretrizes Enogastrômicas

Escalopes de foie gras grelhados servidos com mangas flambadas e redução de aceto balsâmico; Seleção de queijos

de veios azuis; Pomme au caramel de noix (Maças recheadas com creme de nozes e assadas ao forno); Tarte aux bananes caramélisées (Torta assada de bananas caramelizadas e finalizadas com pó de amêndoas).

Opinião dos consumidores:

Média de avaliações:

nenhum voto

	nenhum voto
	nenhum voto
	nenhum voto
	nenhum voto
	nenhum voto

Avalie este Produto

Avalie este produto:

- Tenho interesse
 Não tenho interesse
 Já tenho esse produto

[Publique sua opinião](#)

[Ver todos os comentários de consumidores sobre esse produto](#)

© 2012 - Decanter Importadora de Vinhos Finos | Todos os direitos reservados | Política de privacidade
 Av. Brasil, 660 | CEP: 89050-000 | Blumenau - SC | Fone: (47) 3326-0111

Formas de pagamento:



Sobre a Decanter | Política de qualidade | Política de compras | Programa de Responsabilidade Decanter
 Dúvidas | Fale Conosco | sac@decanter.com.br

*Sobremesa Seleção de Miniaturas.
 Jantar em 14/06/2012 no VinBistro, com a Turma dos Comunitários.*