

Busca rápida:

> Sobre a Vinhos Everest

Busca por categoria:

Pais

Região

Vinicola

Tipo

Uva

Preço

Buscar

Email:

Senha:

Desconto de

5%

na compra via boleto.

Todos os produtos:

- Em destaque
- Premiados
- Promoção
- Acessórios
- Os mais vendidos
- Orgânico / Biodinâmico
- Grand Cru

Onde encontrar:

- Matriz
- Distribuidores
- Representantes

Acompanhe a Vinhos Everest:

Twitter


Facebook

Dicas Vinhos Everest

Newsletter:


cadastrar

GOODADDY.COM
VERIFIED & SECURED
HELPS SECURITY



EVEREST

Principal Produtos Acessórios Gourmet Acompanhe seu pedido Fale conosco Cadastre-se Meu carrinho



Château Lagorce Bernadas

Vinho Bordeaux Moulis en Médoc AOC 2006

R\$ 127,80

Quantidade:

frete grátis

COMPRAR

Quantidades: Caixa c/ 6 garrafas

Quantidade de caixas:

Comprar Caixa Fechada

Prazo de entrega: Até 10 dias úteis

Tweeter

Características:

Pais:	França
Região:	Bordeaux - Moulis em Médoc
Produtor:	Martine et Jean Marie Vallette - Cru Artisan
Tipo:	Tinto
Safra:	2006
Vieilles Vignes:	24 anos
Composição:	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Colehita:	Seleção manual
Vinificação:	De 2 a 3 semanas com controle de temperatura
Fermentação:	Malolática em tanque de aço inox
Maturação:	Em barrica de carvalho durante 18 meses, sendo 1/3 de barricas novas, substituídas todos os anos.
Volume:	750 ml
Grad. Alcoólica:	12,5% Vol
Temp. de Serviço:	Entre 16°C e 17°C
Sug. de Guarda:	Vinho com potencial de guarda excepcional
Combinações:	Entrada: Terrine, foie gras e salada de magret de pato. Carne: Paleta de cordeiro, Vitela Orloff, carne branca e vermelha assada ou refogada. Entrecote marchand de vin, coelho assado, pomba recheada, porco assado, carré de cordeiro, queijos mimolette, gouda e queijos holandeses envelhecidos.
Notas:	Este vinho tem uma cor rubi intensa, com um brilho profundo. Em nariz se percebe uma gama complexa de aromas como cerejas, ameixas e mirtilo, complementado por notas suaves de cassia e menta, vindo do envelhecimento em barris. É um vinho de porte médio com taninos firmes, que proporciona uma boa estrutura e um final equilibrado.
A Vinícola:	Situada ao oeste da appelação Moulis en Médoc uma das mais prestigiosas appelações medocaines, as parcelas se encontram na parte alta dos graves no lugar chamada Lagorce, o terreno é muito bem drenado e o regime de vento constante assegura uma sanidade fitossanitária excepcional, muito importante para poder atingir o grau de maturação ideal. Os vinhos produzidos em cima dos graves de Moulis combinam o requinte dos Margaux com o poder e a complexidade dos de Saint Julien. O bouquet é extremamente rico, o conjunto muito fino, liso, redondo e dotado de uma elegância extrema. O acabamento é incrivelmente longo com taninos muito finos que permitirão um envelhecimento perfeito. A argila e o calcário dos terroirs de Moulis en Médoc fazem

que os vinhos tem a força dos Pauillac com um volume extraordinário em boca; uma estrutura muito bonita. Dizem destes vinhos que combinam o "espírito e a vitalidade" com uma espantosa capacidade de envelhecimento.

Você também pode gostar:

Château de la Mallevielle
Vinho Côtes de Bergerac Cuvée Imagine 2003



R\$ 124,70

COMPRAR

Château les Palais
Vinho Corbières AOC Cuvée Tradition 2008



R\$ 84,00

COMPRAR

Domaine Jean Fournier
Vinho Bourgogne AOC Côte de Nuits 2009



R\$ 116,80

COMPRAR

Château de la Mallevielle
Vinho Bergerac AOC Tinto 2009



R\$ 60,00

COMPRAR

atenção

A venda de bebidas alcoólicas é proibida para menores de 18 anos. Evite o consumo excessivo do álcool, beba com moderação. Se beber, não dirija. Este produto é natural, portanto pode haver sedimento na garrafa. A imagem é ilustrativa, a safra mostrada no rótulo pode não corresponder ao ano do vinho que está especificada em safra nas características do produto.

atendimento

- > Dúvidas
- > Acompanhe seu pedido

contato

atendimento@vinhoseverest.com.br
Telefone: 49 3256-3212

Formas de pagamento:     



Todos os direitos reservados - Everest Com. Imp. e Exp. Ltda