

Busca rápida:

> Sobre a Vinhos Everest

Busca por categoria:

País ▼

Região ▼

Vinícola ▼

Tipo ▼

Uva ▼

Preço ▼

Buscar

Email:

Senha:

Desconto de

5%

na compra via boleto.

Todos os produtos:

Em destaque

Premiados

Promoção

Accessórios

Os mais vendidos

Orgânico / Biodinâmico

Grand Cru

Onde encontrar:

Matriz

Distribuidores

Representantes

Acompanhe a Vinhos Everest:

 Twitter

 Facebook

 **Dicas**
Vinhos Everest

Newsletter:

cadastrar





EVEREST

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



Château la Rouquette

Vinho Monbazillac AOC 2001

R\$ 157,40

Sem estoque

Me avise quando estiver disponível.

Prazo de entrega: Até 10 dias úteis

Características:

País:	França
Região:	Monbazillac
Produtor:	Yvette Lacroix
Tipo:	Branco Suave
Safra:	2001
Vieilles Vignes:	media de 70 anos
Composição:	17% Sauvignon Blanc, 17% Muscadelle, 66% Sémillon
Colheita:	Manual baga por baga em três passadas
Vinificação:	Com controle de temperatura
Fermentação:	Com levedura natural da própria uva, interrompida com frio
Maturação:	Em tanque de concreto e tanque de inox.
Volume:	750mL
Grad. Alcoólica:	13% Vol
Temp. de Serviço:	8° a 10°C
Sug. de Guarda:	Este vinho pode ser consumido até 2040, atingindo seu melhor momento para degustação entre 2015 e 2020, pronto para consumo
Combinações:	Em aperitivo. Este vinho acompanhara muito bem o foie gras, com frutas especialmente os mais ácidos como o abacaxi, peixes com molho a base de limão e todo tipo de aves, especialmente frango assado inteiro. Na comida oriental todos os pratos com especiarias pronunciadas a base de Cury. Com Roquefort é uma delicia assim que o bleu d'Auvergne e a Fourme d'Ambert.
Notas:	Neste estagio os aromas são de frutas em compotas, o sabor é de mel, figos e damascos com um caráter cremoso e persistente em boca.
A Vinícola:	A propriedade se encontra próxima a cidade de Monbazillac, a localização é perfeita para uma boa maturação da uva e deixar evoluir o botrytis com tranquilidade. O solo é argiloso calcário.

Palestra de Philippe Biau, Produtor e Proprietário do Chateau de La Malleveille, em 22/04/2013. Vinhos Everest e CCFB/PR