



Desejo buscar...

Buscar

[A Decanter](#)[Produtores](#)[Minha Conta](#)[Onde Encontrar](#)[Contato](#)[Todos os Vinhos](#)[Por País / Região](#)[Por Produtores](#)[Por Harmonização](#)[Por Tipo](#)[Por Uva](#)[Vazia](#)[Bebidas Importadas](#)[Bebidas Nacionais](#)[Cristais](#)[Acessórios](#)[Azeites](#)[Decanter Wine Club](#)

Château Petit Bouquey 2010 (750ml)

Produtor: Château Petit Bouquey | Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#)Faça uma avaliação [clicando aqui](#)**Por R\$ 177,45**

em 3X de R\$ 59,15 sem juros

**Comprar****Produtor:** Château Petit Bouquey**Classificação:** Tinto**Uva:** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot**Pais:** França**Safra:** 2010**Harmonização:** Não especificado

Indique um amigo

Compartilhe:



Mais Detalhes

Características Técnicas:

Corpo: Robusto

Tanicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Bordeaux - Saint-Émilion - 7,7 hectares de vinhedos.

Composição de Castas: 87% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc

Amadurecimento: 12 meses em barricas francesas (35% novas).

Estimativa de Guarda: 10 anos +

Temperatura de Serviço: 16°C

Características Climáticas: Clima temperado moderadamente úmido, com maior continentalidade do que na margem esquerda.

Características do Solo: Solos arenosos, ricos em graves.

Elaboração: Vinhas 30 anos; Colheita por parcelas e vinificação em separado das mesmas; Cantina projetada para todos os deslocamentos ocorrerem por gravidade; fermentação tradicional em pequenas cubas de inox termo-controladas; Sala de barricas climatizada.

Características Organolépticas: Coloração rubi concentrada, borda violácea luminosa. Grande classicismo no olfato de frutas maduras (cereja negra, ameixa, groselha vermelha), especiarias finas e húmus. Encantador pela finura tânica, numa estrutura sofisticada, de belo volume e persistência.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Grauação Alcoólica: 13,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Berinjela recheada ao ragu de vitelo; Coxa de pato sobre refogado de cogumelos; Coelho em cozimento longo ou braseado ao Armagnac.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Saint-Émilion Grand Cru A.O.C.

Prova da safra 2010. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.