



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](#)

Jean-Baptiste Audy Château Le Rey 2010 (750ml)

Produtor: Jean-Baptiste Audy | Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#)Faça uma avaliação [clcando aqui](#)

INDISPONÍVEL

Produtor: Jean-Baptiste Audy**Classificação:** Tinto**Uva:** Não especificado**País:** França**Safra:** 2010**Harmonização:** Não especificado[Indique um amigo](#)Compartilhe: [f](#) [v](#)

Mais Detalhes

Características Técnicas:

Corpo: De Corpo

Tanicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Bordeaux - Sainte Colombe a 6 km de Saint-Émilion, 11 hectares de vinhedos.

Composição de Castas: 75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

Amadurecimento: 14-17 meses em barricas de carvalho francês

Estimativa de Guarda: 8 anos

Temperatura de Serviço: 16-18°C

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

Características do Solo: Os solos são arenosos, ricos em graves na parte baixa do platô; argilo-limosos nas encostas e argilo-calcários no alto do platô.

Elaboração: Vinhas 30 anos; Trabalho do solo com ervas entre as fileiras, mínima intervenção no tratamento; Colheita mecânica; prévia seleção em mesas vibratórias; Maceração a frio; Fermentação em cubas termo-controladas; Maceração a 28-30°C por 15-20 dias.

Características Organolépticas: Esta excepcional safra originou um vinho rubi, de reflexos levemente violáceos. No nariz profundo e complexo, dominam as notas de frutas vermelhas, ameixa madura e tabaco. Um vinho todo em maciez na boca, com taninos bem educados. Final longo e generoso na fruta.

Fechamento com Tapa de Rosca: Não

Graduação Alcoólica: 14,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Entrecôte à bordelaise; Língua cozida ao vinho tinto; Risotto com chouriço e cogumelos; Paleta suína assada com alecrim, servida com batatas rústicas.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Côtes de Castillon A.O.C.

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