

Busca rápida:

> Sobre a Vinhos Everest

Busca por categoria:

País

Região

Apelação

Vinícola

Tipo

Uva

Buscar

Email:

Senha:

Entrar

Todos os produtos:

Em destaque

Premiados

Acessórios

Os mais vendidos

Orgânico / Biodinâmico

Grand Cru

Onde encontrar:

Matriz

Distribuidores

Representantes

Acompanhe a Vinhos Everest:

 Twitter

 Facebook



Newsletter:

e-mail

nome

cadastrear



Principal

Produtos

Acessórios

Fale conosco

Cadastre-se



Château le Monge

Vinho Médoc Cave Saint Jean

[SOLICITE UM ORÇAMENTO](#)

[Tweet](#)

[Curtir](#) [Compartilhar](#) Seja o primeiro de seus amigos a curtir isso.

Características:

País:

França

Região:

Bordeaux

Apelação:

Médoc

Produtor:

Cave Saint Jean

Tipo:

Tinto

Safra:

2011

Vinificação:

Em cubas de aço inox

Composição:

55% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc

Vieilles Vignes:

20 anos

Colheita:

Manual e mecânica

Fermentação:

3 a 4 semanas Com controle de temperatura

Maturação:

20 meses sendo 6 em barrica de carvalho francês

Volume:

750mL

Grad. Alcoólica:

13,10%

Temp. de Serviço:

16 a 17°C

pH:

3,68

Açúcares totais:

0,3

Acidez volátil:

6,5meq/l

Sug. de Guarda:

Pronto para consumo com ótimo potencial de guarda.

Combinações:

Carnes vermelhas grelhadas e ao molho, churrasco e queijos.

Notas:

Vinho de colocação vermelho escura, com um nariz fresco e frutado, aromas de cereja e framboesa, com notas picantes e especiarias. Em boca macio, com taninos bem integrados.

Premiação:

Safra 2010 Medalha de Ouro em Lyon 2014

A Vinícola:

Riqueza e diversidade, caráter e qualidade, estas são as palavras que expressam o trabalho que a Cave Saint Jean faz. Prezando muito pelo padrão de qualidade, seleciona criteriosamente sua matéria prima para que seus vinhos sejam frutos harmoniosos de habilidades tradicionais, pesquisa constante e amor pelo trabalho bem feito. As videiras são plantadas em Begadan, vila noroeste do Bordeaux, entre Oceano Atlântico e o estuário do

Gironde. Como a propriedade é localizada entre essas duas fontes de água, os vinhedos obtêm a influência positiva e as variações de temperaturas.

Safra 2011. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 23/04/2015.