

<http://www.decanter.com.br/alain-brumont-tannat--merlot-vdp-cotes-gascogne-2014-750ml/p00066114>



## Alain Brumont Tannat / Merlot VdP Côtes de Gascogne 2014 (750ml) - 00066114



Classifique

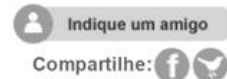
Produtor: Alain Brumont  
Classificação: Tinto  
Uva: Merlot, Tannat  
País: França  
Safras: 2014

**Por R\$ 69,20**  
em 3X de R\$ 23,07 sem juros



70 KM

**Características Organolépticas:** Cor rubi não muito concentrada. Foco preciso de fruta vermelha e escura, além de especiarias como a pimenta branca. Ótima textura de boca, fino, cativante pela fruta suculenta, puro prazer!



### Ficha Técnica

#### Características Técnicas:

Corpo: De Corpo

Tânicos: Moderadamente Tânico ●●

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Sem Madeira —

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Sud-Ouest - Madiran

Composição de Castas: 50% Tannat, 50% Merlot

Amadurecimento: 12 meses em cubas de aço inox.

Estimativa de Guarda: 4 anos

Temperatura de Serviço: 14-16°C.

**Características Climáticas:** Meso-clima regulado pelo Oceano Atlântico e pelos Pirineus. Baixa pluviosidade no verão e no outono, mas suficiente para não gerar stress hídrico.

**Características do Solo:** "Plateau" ligeiramente inclinado argilo-calcário, com terreno batizado de Peyrusquets.

**Elaboração:** Viticultura orgânica com adubo animal e "marc" de uvas. Tratamentos fitossanitários orgânicos certificados: "lutte raisonnée". Colheita manual com seleção acurada das uvas mais maduras e saudáveis. Maceração pré-fermentativa a frio. Fermentação a temperatura controlada (28°C) com assemblage das variedades. Maceração pós-fermentativa de 2-3 semanas para maior extração de componentes cromáticos. Rápido engarrafamento para preservar o caráter frutado.

**Características Organolépticas:** Cor rubi não muito concentrada. Foco preciso de fruta vermelha e escura, além de especiarias como a pimenta branca. Ótima textura de boca, fino, cativante pela fruta suculenta, puro prazer!

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não

**Gradação Alcoólica:** 13,5° GL

**Diretrizes Enogastronômicas:** Excelente com pratos típicos e rústicos da cozinha de bistro francês; Fondue de carne; Carpaccio de vitela com cogumelos salteados; Embutidos.

**Premiações mais Relevantes:** GUIDE DES MEILLEURS VINS À MOINS DE 20€ - REVUE DE VIN DE FRANCE 2012 : 13 /20 (safra 2011) GUIDE HACHETTE 2013: 1 estrela em 3 (safra 2011)

**Classificação Legal:** Vin de Pays de Côtes de Gascogne

Safra 2012. Jantar em 07/06/2015 com Primos em Porto Alegre/RS.