

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



Buscar

[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

[Bebidas Importadas](#)
[Bebidas Nacionais](#)
[Cristais](#)
[Acessórios](#)
[Azeites](#)

Todos os Vinhos
Por País / Região
Por Produtores
Por Harmonização
Por Tipo
Por Uva



ADEGA VAZIA

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Alain Brumont Château Bouscassé 2008 \(750ml\)](#)



Alain Brumont Château Bouscassé 2008 (750ml) - 00067208



Classifique

Produtor: Alain Brumont
Classificação: Tinto
Uva: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tannat
País: França
Safra: 2008

Por R\$ 152,30
em 3X de R\$ 50,77 sem juros

Comprar

Ganhe
153 KM

Características Organolépticas: Cor rubi concentrada, belos arquetos no copo. Complexo e potente, com frutos negros bem maduros, alcaçuz, cravo e grafite. A boca está marcada por prazerosa força tânica, grande generosidade e harmonia. Um Madiran marcante!

Indique um amigo
 Compartilhe:

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto

Tânicos: Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Sud-Ouest - Madiran

Composição de Castas: 65% Tannat, 25% Cabernet Sauvignon e 10% Cabernet Franc

Amadurecimento: 14 meses sobre as lias em barricas de carvalho francês de 2º uso.

Estimativa de Guarda: 12 anos +

Temperatura de Serviço: 18°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: De origem argilo-calcária, com exposições de argila marmorizada.

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 em baixos rendimentos com densidade de 7.500 pés/ha. Desengace total, fermentação alcoólica com "pigeage" (abaixamento do chapéu de sólidos no mosto), a 28°C, com macerações durando de 3-6 semanas dependendo da safra. Engarrafamento sem filtração.

Características Organolépticas: Cor rubi concentrada, belos arquetos no copo. Complexo e potente, com frutos negros bem maduros, alcaçuz, cravo e grafite. A boca está marcada por prazerosa força tânica, grande generosidade e harmonia. Um Madiran marcante!

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Risotto de pato selvagem e lentilhas; Cassoulet; Bochecha de porco glaçada; Civet de lebre; Rabada; Ossobuco.

Premiações mais Relevantes: REVUE DU VIN DE FRANCE 2010: 16 em 20 WINE ENTHUSIAST: 92 em 100 WINE SPECTATOR: 89 em 100

Classificação Legal: Madiran A.O.C.

Safra 2008. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.