



Desejo buscar...

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](#)

 Você está em: [🏠](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Jean-Luc Colombo Saint-Joseph Les Lauves 2010 \(750ml\)](#)


Jean-Luc Colombo Saint-Joseph Les Lauves 2010 (750ml) - 00175510



Produtor: Jean-Luc Colombo
Classificação: Tinto
Uva: Syrah, Shiraz
País: França
Safra: 2010

Por R\$ 186,00
 em 3X de R\$ 62,00 sem juros

Comprar

Ganhe
 186 KM

Características Organolépticas: Coloração rubi de média concentração, ribete purpúreo luminoso. Excitante no olfato, com cassis e cereja negra, violeta, pimenta preta moída e apontamentos minerais. Carnudo, estrutura fina e harmoniosa, a fruta no meio-de-boca é rica e anuncia um longo final.

Indique um amigo

Compartilhe:

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto

Tânicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Rhône Nord - Saint-Joseph

Composição de Castas: 100% Syrah

Amadurecimento: 15-18 meses em barricas novas, de 2ª e 3ª passagens.

Estimativa de Guarda: 10 anos

Temperatura de Serviço: 16-18°C. Decantação recomendada.

Características Climáticas: Clima marcado mais pela continentalidade, com invernos rigorosos e verões quentes.

Características do Solo: Solos de terraços graníticos.

Elaboração: Colheita manual no ponto perfeito de maturidade. Fermentação com temperatura controlada em tanques de inox e longa maceração. O vinho amadureceu então em barricas de carvalho francês.

Características Organolépticas: Coloração rubi de média concentração, ribete purpúreo luminoso. Excitante no olfato, com cassis e cereja negra, violeta, pimenta preta moída e apontamentos minerais. Carnudo, estrutura fina e harmoniosa, a fruta no meio-de-boca é rica e anuncia um longo final.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 13° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Caças de pena ou pêlo; Costeletas de cordeiro grelhada; Queijos duros curados; Carnes de sabor intenso em cocções lentas e especiadas.

Premiações mais Relevantes: WINE SPECTATOR: 91 Pontos GAULT & MILLAU: 15,5 em 20

Classificação Legal: Saint-Joseph A.O.C.

Safra 2010. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.