

<http://www.grandcru.com.br/vinho-tinto-franca-bordeaux-mirandelle-lourton-rouge-2012.html>

Ficha Técnica



Vinho Tinto Mirandelle de L. Lurton Rouge 2012

A palavra que melhor define este Bordeaux é "frescor". Amoras, framboesas e menta exalam da taça com intensidade, mas aromas mais discretos de café e madeira tostada também se mostram presentes. Em boca, o frescor não dá trégua e se combina de maneira elegante com taninos suaves e macios. Os vinhos de Bordeaux são conhecidos, principalmente, pela elegância. Mesmo os mais simples carregam esse DNA, e este não é diferente. Elaborado com as uvas Merlot e Cabernet cultivadas sob solo carcério, é um vinho benfeito, fácil de beber e de aroma rico.

Casa com: nhoque com ragú de carne, filé mignon com cuscuz marroquino e cogumelos salteados na manteiga, massa com molho de queijos e queijos e embutidos variados e pizza

História da vinícola François Lurton

A família Lurton produz vinhos em Bordeaux desde 1897. Atualmente está sob o comando de François Lurton, membro da quinta geração da família. Enólogo de formação, esteve a frente de grandes projetos, entre eles o grupo Môtet & Chandon onde adquiriu grande experiência. Em 1988, François abriu uma consultoria com seu irmão Jacques e passou a viajar o mundo conhecendo novos terroir, uvas e técnicas de vinificação. Em 2007 François deu continuidade ao projeto de seu pai, rebatizou a vinícola com o seu nome e desde então se dedica à produção de vinhos de qualidade superior na França, Espanha, Argentina e Portugal.

Informação Adicional

PAÍS DO PRODUTOR

França

TEMPERATURA DE SERVIÇO
15°C

TIPO DE VINHO

Seco

QUANTIDADE POR CAIXA

1

UVA

Corte

PRODUTOR

François Lurton

REGIÃO PRODUTORA

Bordeaux

COMPOSIÇÃO Cabernet Sauvignon e Merlot

MÉTODO DE ELABORAÇÃO
em tanques de aço inoxidável

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA
13%

POTENCIAL DE GUARDA
5 anos

SAFRA 2012

PAÍS França

PRODUTO DE ASSINATURA?
Não

FREQUÊNCIA Não

NÚMERO DE CICLOS Não

Safra 2012. Almoço em 27/12/2015.