

<https://loja.chezfrance.com.br/vinho-tinto-le-haut-medoc-de-maucaillou/>



MAUCAILLOU LE HAUT-MÉDOC 2016

FICHA TÉCNICA

- **UVAS:**
51% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot e 7% Petit Verdot
- **DENOMINAÇÃO:**
AOC Haut Médoc
- **TEMPERATURA:**
16-18°C
- **HARMONIZAÇÃO:**
Carne grelhada com farofa, carré de cordeiro e queijos.

O VINHO

- **Conteúdo:**750 ml
- **Tipo:**Tinto
- **Teor Alcoólico:**13%
- **Quando degustar:**Agora e até 5 anos.

TERROIR

- **Região:**Bordeaux
- **Produtor:**Château Maucaillou
- **Solo:**80% graves de GÜNTZ e 20% argiloso-calcário

- **Degustação:**Bastante amplo e frutado, o Haut-Médoc de Maucaillou 2015 é degustado com prazer e voracidade. Um perfeito exemplo do classicismo de Bordeaux, evoluindo entre frutas maduras, taninos suaves, poderosa concentração e maturação bem ajustada. Um vinho tinto francês universal, para ter em mãos em qualquer ocasião! Sempre valorizado pela alta gastronomia devido ao seu estilo de efeito mediato, o Haut-Médoc é excepcional.

- **Particularidades:**Aclamado por unanimidade, o Château Maucaillou conquistou os amadores mais exigentes pelo seu estilo aveludado e robusto, imediatamente acessível. Atualmente, seus vinhos figuram dentre os mais proeminentes da margem esquerda da região de Bordeaux. Maravilhoso embaixador do Médoc, ele assina vinhos tão completos e saborosos que Robert Parker não hesita em compará-lo a um Grand Cru Classé. Sem dúvida, ele mereceria essa distinção se seu vinhedo tivesse nascido antes de 1855! A vindima tem início com a triagem inicial na videira e que é completada, como de costume em Maucaillou, por uma segunda triagem rigorosa na mesa do tanque de lessivagem. Uma maceração pré-fermentativa a 22°C precede a tradicional vinificação em Bordeaux. A maturação é feita 40 a 75% de barricas novas todos os anos. Maturação dos vinhos de 18 meses em barricas. A totalidade da colheita é engarrafada na propriedade. As videiras tem idade média de 30 anos.

Safra 2016. Encontro de Vinhos de Curitiba em 09/11/2019. Hotel Bourbon.