

Château de Cranne 2018 - 6^{ème} Génération

AOC Bordeaux Rouge

O know-how de 6 gerações de viticultores. Estabelecidos nos terroirs da margem direita do Garonne, vinhos certificados como Agricultura Orgânica.

PRODUTOR

Vignobles Lacoste <http://www.vignobleslacoste.com/>

PAÍS / REGIÃO França – Bordeaux.

UVAS Merlot 80% Cabernet Sauvignon 20%.

SOLO Cascalho argiloso e calcário.

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

Maceração a frio, fermentação em tanques de inox com controle de temperatura.

Fez Malolática.

DEGUSTAÇÃO

VISUAL Cor granada escura brilhante, boa profundidade.

OLFATO Frutado generoso com morangos, framboesas e groselhas negras.

PALADAR Notas de frutas vermelhas, corpo médio, estrutura elegante, muito equilibrado e prazeroso, final persistente e deliciosamente agradável. Pleno em frutas vermelhas e especiarias. Verdadeiramente encantador. Poesia engarrafada.

HARMONIZAÇÃO

Vinho de corpo médio, com taninos finos e elegantes, possibilita muita versatilidade na harmonização. O produtor sugere peixes grelhados e carnes brancas. Boa combinação também com carnes vermelhas e preparações não muito intensas em sabores.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 12,5% Vol.

TEMPERATURA DE SERVIÇO Entre 16 à 18° C.

POTENCIAL DE GUARDA 8 á 12 anos.

Vinho Orgânico Certificado ECOCERT LICENÇA N ° 244493P.

Superfície: 10 ha com 8 ha dedicados à AOC Bordeaux.

Idade das vinhas: 35 anos. Rendimento: 35hl / ha.

COMENTÁRIO DO PRODUTOR "A doçura de um Bordeaux natural, sem maquiagem "

PREMIAÇÕES Wine Enthusiast 88/100

Gilbert & Gaillard OR/Gold 86/100

