

Busca rápida:

[Sobre a Vinhos Everest](#)

Busca por categoria:

Pais

Região

Vinicola

Tipo

Uva

Preço

Buscar

Email:

Senha:

Desconto de
5%
na compra via
boleto.

Todos os produtos:

[Em destaque](#)[Premiados](#)[Promoção](#)[Acessórios](#)[Os mais vendidos](#)[Orgânico / Biodinâmico](#)[Grand Cru](#)

Onde encontrar:

[Matriz](#)[Distribuidores](#)[Representantes](#)

Acompanhe a Vinhos Everest:

[Twitter](#)[Facebook](#)

Newsletter:

[cadastrar](#)

[Principal](#) [Produtos](#) [Acessórios](#) [Gourmet](#) [Acompanhe seu pedido](#) [Fale conosco](#) [Cadastre-se](#) [Meu carrinho](#)



Château Segonzac

Vinho Premières Côtes de Blaye 2010 Cru Bourgeois

R\$ 94,60

Quantidade:

frete grátis

COMPRAR

Quantidades: Caixa c/ 6 garrafas

Quantidade de caixas:

Comprar Caixa Fechada

Prazo de entrega: Até 10 dias úteis

Características:

Pais:	França
Região:	Bordeaux - Côte de Blaye
Produtor:	Charlotte & Thomas Herter-Marmet
Tipo:	Tinto
Safra:	2010
Composição:	60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec
Org./ Biod.	100% Ecocert
Vinificação:	Segue os métodos tradicionais <i>Premières Côtes de Blaye</i> . As uvas são selecionadas antes de irem para as cubas.
Fermentação:	Em tanques de aço inox com controle de temperatura. Fermentação longa - média 21 dias - permitindo extração completa de cor e aromas e sob baixa temperatura.
Maturação:	Barris de carvalho francês por 6 meses (um terço em carvalho novo).
Volume:	750 ml
Grad. Alcoólica:	14,5%
Temp. de Serviço:	16° a 17°
Sug. de Guarda:	Pronto para consumo ou para os próximos 3 anos.
Combinações:	Harmoniza perfeitamente com carnes vermelhas e cordeiro. Sugestão para deixar o vinho decantar meia hora antes de servi-lo.
Notas:	Coloração profunda e aromas puros de groselha e framboesa, recoberta com baunilha, chocolate e notas de especiarias da maturação do carvalho. No paladar frutado e picante, retro gosto que recorda caramelo e alcaçuz. Taninos redondos.
A Vinicola:	Situado numa appelação de Saint Émilion, o vinhedo Château Segonzac foi criado em 1887 por Jean Dupuy, que era o Ministro da Agricultura 1889-1902 e que fundou o jornal "Le Petit Parisien". Este Chateau obteve o título de "Cru Bourgeois", pela sua qualidade dos seus solos e de seus vinhos. Em 1990, a propriedade pertencia tanto ao Senhor Jacques Marmet e família qual passou a