

Chateau Saint Louis Vieux Galvesse 2011

Seleção Grandes Vinhos

Março 2017



Região: Bordeaux - FRANÇA

Uvas: Merlot 70%, Cabernet Franc 20% e Cabernet Sauvignon 10%

Produtor: Château L'Étoile de Salles

Safra: 2011

Crianza: Sem crianza

Vindima selecionada dos melhores vinhedos de Lalande de Pomerol. Uma vez na bodega, foi elaborado de forma tradicional em depósitos de aço inoxidável, a temperatura controlada. Finalizada a fermentação alcoólica, o vinho permaneceu com suas borras até completar uma maceração de 20 dias. Não se realizou crianza em barril e seu afinamento aconteceu em depósitos de aço de pequeno volume e cimento, até o momento de realizar o “assemblage” final dos diferentes lotes.

Cata: Vermelho-cereja muito coberto e profundo. Na taça, assim que se oxigena, aparece uma fruta madura com elegantes especiarias e um fundo fenólico. Sua boca equilibrada destaca-se pela longitude e amplitude, com taninos marcados, mas que aportam uma boa estrutura e acompanham o conjunto.

Harmonização: Um tartar de salmão e abacate como aperitivo, abrindo caminho para um coelho estofado com finas ervas, acompanhado por verduras salteadas ou batatas laminadas no próprio molho, fará boa companhia para este Château Saint Louis Vieux Galvesse 2011.

Temperatura e serviço: Sua temperatura de consumo deve estar em torno dos 15 a 17°C. Recomendamos decantar o vinho para melhorar sua oxigenação. Se a opção for guardá-lo, então será cada vez mais necessária a oxigenação prévia em um decanter de fundo largo, além de uma espera de uns 30 minutos antes do consumo.

Valor para Associado: R\$ 142,00

Valor de Mercado: R\$ 180,00

Safra 2011. Jantar L'Épicerie em 02/04/2017. Confraria Dez Amigos.