

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Le Carillon de Rouget Pomerol 2018
Vinícola	Château Rouget
Safra	2018
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Pomerol
Tipo	tinto
Castas	Merlot e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	15%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho de segundo uso
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Château Rouget, situado em Pomerol (margem direita de Bordeaux), existe desde 1700 e foi adquirido pela família Labruyère em 1992.

A propriedade é caracterizada por um solo rico em ferro, onde são mantidas 85% de vinhas de Merlot e 15% de Cabernet Franc. Essa composição se reflete nos dois vinhos produzidos pelo Château.

Para o *second vin* Le Carillon de Rouget, a elaboração ocorreu com uvas colhidas manualmente em videiras com idade média de 20 anos. Após seleção, a fermentação foi conduzida em cubas de aço inox e o vinho é encaminhado para um estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês de segundo uso.

A safra foi engarrafada seguindo o critério do "Dia da Fruta" do calendário lunar, quando a Lua se encontra nos signos do elemento fogo.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas e negras maduras (cereja, ameixa, mirtilo, figos), especiarias picantes e adocicadas, baunilha, café e tostado



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

generoso, rico e amplo, com taninos polidos e acidez equilibrada; nos sabores destacam-se as notas de frutas negras e apresenta um longo e saboroso final

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

lampreia à la Bordelaise, costeletas de cordeiro, codorna assada, boeuf bourguignon, prime rib, ovos mexidos com trufas



CULINÁRIA