

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Les Argelières Grande Cuvée Cabernet Franc 2022
Vinícola	LGI Wines
Safra	2022
País	França
Região	Pays d'Oc
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	20-40 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Tem que vinhos que a gente adora trabalhar! O **Les Argelieres Cabernet Franc** é um deles. Ele possui aquela combinação invejável entre tipicidade, qualidade e preço super acessível.

Temos aqui um suculento **Cabernet Franc** elaborado pela arrojada **Marilyn Lasserre**, enóloga que vem contribuindo significativamente para a transformação e o recente sucesso dos vinhos do Languedoc.

Em seu currículo, Marilyn conta com diversas experiências ao redor do globo, como na África do Sul, Espanha, Austrália, Estados Unidos, e claro, muito tempo em Bordeaux, em especial Saint Émilion, onde criou vínculo com a Cabernet Franc.

Este exemplar é um tributo ao *terroir* de onde provém, com seus solos de seixo e calcário, onde os vinhedos estão alinhados para uma excelente exposição solar.

Ao desenvolver a garrafa tenha cuidado: é tão fácil e prazeroso de beber, que o líquido geralmente “evapora” em poucos instantes ;-)

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com nuances púrpura

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras frescas (ameixa, framboesa, jabuticaba, cassis), especiarias picantes, como pimenta-do-reino, além de folha de tomate e ervas culinárias secas

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

íntegro e elegante, seus taninos são polidos e maduros, com a acidez na medida certa; intenso em sabor, destaca a carga de fruta vermelha, com um final gostoso e bastante gastronômico

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica