

## LATRICIÈRES CHAMBERTIN 2006

Camille Giroud | cód 1208060

Um vinho realmente adorável para a Burghound, este grandioso Grand Cru é bastante encorpado, com um final de boca seco, com taninos sedosos. Um tinto de grande profundidade, que começará a mostrar todas suas qualidades com alguns anos de guarda. Minúscula produção.



<b>Produtor</b>	Camille Giroud
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Bourgogne - Vinhedo localizado na Borgonha na Côte de Nuits perto do vilarejo de Gevrey no norte da Borgonha.
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva</b>	Pinot Noir
<b>Volume</b>	750ml
<b>Safra</b>	2006
<b>Teor alcoólico</b>	13.5
<b>Temperatura de serviço</b>	16 a 18°C
<b>Vinificação</b>	Vinificação tradicional em tanque d aço inoxidável com controle de temperatura durante 20 dias. Sem filtração nem colagem.
<b>Maturação</b>	Envelhecimento em barris de carvalho novos (40%) durante 2 anos.
<b>Corpo</b>	encorpado
<b>Sugestão de Guarda</b>	Mais de 10 anos
<b>Combinações enogastrômicas</b>	Carnes assadas, aves nobres, massas acompanhada de trufa, magret de pato.
<b>Pontuação</b>	Wine Spectator 92 PTS / 2006 Burghound 91-93 PTS / 2006