

RESERVE DE LA COMTESSE 2007

Deuxième vin | cód 1871070

Incrível tinto elaborado em Pauillac. Potente e longo, é o deuxième vin do Gran Cru Classe Chateau Pichon Longueville Comtesse de Lalande. Ao contrário do que muitos pensam esse deuxième vin não é feito com as vinhas mais jovens. Os vinhedos são os mesmo, a diferença é que a primeira seleção de uvas vai para o primeiro e a segunda para o segundo. Isso faz com que sejam muito similares e confere ao deuxième vin uma longevidade e complexidade maior que a maioria.



Produtor	Deuxième vin
País	França
Região	Bordeaux - Vinhedos localizados no sul da denominação de Pauillac, próximo ao rio Gironde, com solos pobres e colinas compostas de cascalho em cima de argila, criando condições que proporcionam excelente drenagem, proporcionando a produção de uvas saudáveis e muito concentradas.
Tipo	Tinto
Uva	61% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc e 3% Petit Verdot
Volume	750ml
Safra	2007
Teor alcoólico	13
Temperatura de serviço	16 a 18°C
Vinificação	Após a colheita e triagem manual, as uvas são fermentadas em tanques de inox com diversos tamanhos, sob temperatura controlada. Todas as parcelas do vinhedo são vinificadas separadamente. O período gasto nas cubas varia de 18 a 24 dias, dependendo do ano. A remontagem é levada a cabo com frequência, de modo a extrair mais cor e taninos.
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês das florestas de Allier e Nievre com tosta leve, sendo apenas 25% novas. São realizadas batonagens a cada 3 meses e o vinho é apenas clarificado e não filtrado.
Corpo	médio

Sugestão de Guarda Pronto para consumo

**Combinações
enogastronômicas** Carnes vermelhas magras, cogumelos e
queijos de média cura.
