

VINCI

CHÂTEAU DE MERCUÈS CUVÉE MALBEC 6666 2009

Georges Vigouroux | cód 1978090

Este novo tinto, elaborado em parceria com o famoso enólogo Paul Hobbs, é uma cuvée especial produzida com uvas de um vinhedo de alta densidade - plantados com 6.666 pés por hectare. Como as videiras estão muito próximas umas das outras, cada planta produz menos uvas, conseguindo originar bagos perfeitamente maduros - um desafio alcançado por poucos produtores na região de Cahors. Recebeu 90 pontos da Wine Enthusiast na última safra avaliada (2005), rendendo elogios para a concentração e estrutura do tinto.



Produtor	Georges Vigouroux
País	França
Região	Cahors / Sud-Ouest - Vinhas de vinhedo de alta densidade - plantados com 6.666 pés por hectare.
Tipo	Tinto
Uva	Malbec
Volume	750ml
Safra	2009
Teor alcoólico	14.5
Temperatura de serviço	18°C
Decantação	SIM
Vinificação	Fermentação tradicional. com rigoroso controle de temperatura.
Maturação	Permanece 24 meses em barricas novas de carvalho francês e um período mínimo de 6 meses em garrafa antes da comercialização.
Corpo	encorpado
Sugestão de Guarda	30 anos
Combinações enogastrômicas	Carnes vermelhas, queijos maduros, carneiro, cordeiro e javali.