

CHATEAU LA ROQUE DE BY 2018

AOC MÉDOC - BORDEAUX · FRANÇA

POTENCIAL DE GUARDA: 20 ANOS PREMIAÇÃO 88 JAMES SUCKLING



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

CHÂTEAU LA TOUR DE BY

REGIÃO

AOC MÉDOC - Bordeaux

UVAS

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Esse Chateau foi fundado em 1599, e ficou com a mesma família até 1725. Desde 1965 a família Pages elabora os vinhos da vinícola. Cru Bourgeois desde 1932 (criação da classificação Cru Bourgeois) em 2003 passou para Cru Bourgeois Supérieur. O nome La Roque de By corresponde à primeira propriedade (século XVIII), que mais tarde foi unida no século XIX à de La Tour de By. As vinhas estão localizadas em parcelas compostas em parte por cascalho do Gironde e em parte por argila e calcário.

TEOR ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR

RES. 0,2g/L

DISPONÍVEL

750ml

SERVIÇO

14 °C a 16 °C

VINIFICAÇÃO

- ◆ Na adega, que data de 1910, são utilizados tanques de madeira e aço inoxidável equipados com
- ◆ controle automático de temperatura, permitindo uma maceração de 3 a 5 semanas durante a
- ◆ fermentação alcoólica. Em seguida, o vinho amadurece por 12 meses em barrica de carvalho francês
- ◆ de 1 ano, parcialmente subterrânea e com clima perfeitamente controlado, em barricas e tanques de
- ◆ carvalho.

NOTAS DE PROVA

Cor. Rubi profundo.

Aroma. O nariz é fresco, intenso caráter de frutos negros, ameixa, especiarias doces, toque de ervas.

Sabor. O ataque é delicado e o álcool equilibrado. Cheio de energia, bem estruturado, com um final fresco e vibrante e taninos suaves bem integrados. Bela evolução que se prolonga no final. Harmonizar: Costela de cordeiro; pato assado com figos; galinha d'angola com molho de cogumelos morilles; queijos de massa dura maturados.