

PREMIUM

VIEUX CHÂTEAU MAZERAT SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Tinto




SAFRA 2011

UVAS

65% Merlot e 35% Cabernet Franc

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo menos 3 anos.

 Madeira moderada.

PAÍS

FR

REGIÃO

Bordeaux

PRODUTOR

JCP Maltus

TEOR ALCOÓLICO

14%

NOTAS E PREMIAÇÕES

Four Stars, 17,5 pontos (20) Revista Decanter 93 pontos Robert Parker (garrafa)

DEGUSTAÇÃO

Um vinho complexo e encorpado, com aromas de frutas negras e notas terrosas, de espresso, especiarias e chocolate. No paladar, é denso e vibrante, com pureza de fruta e frescor.

TERROIR

O Vieux Château Mazerat foi a última propriedade adquirida por Jonathan Maltus. Em 1996, foi adquirido o vinhedo a partir do qual é produzido o Le Dôme no Vieux Château Mazerat. Adquirir o vinhedo-mãe 12 anos depois foi uma grande oportunidade para o proprietário, que decidiu que o rótulo do Vieux Château Mazerat seria o reverso do Le Dôme, como o Ying e o Yang. Esse vinhedo fica próximo do Château Angelus e tem vinhas muito velhas de Cabernet Franc (35%) e de Merlot (65%), em solos calcários. As videiras recebem de duas a três podas verdes são feitas para garantir que apenas os cachos mais perfeitos permaneçam. Rendimento de 30 hl/ha.

ELABORAÇÃO

A colheita é feita à mão em pequenas bandejas. As uvas chegam à vinícola e passam por um duplo sistema de seleção. Toda a movimentação é feita por esteiras rolantes. É feita uma maceração pré-fermentação em frio extremo e o vinho é fermentado em tonéis de madeira. A fermentação malolática é feita em barricas novas de carvalho francês e a maturação em barricas continua em temperatura de 18 °C.

QUANDO BEBER

Beber entre 2014 e 2024.