

LE DÔME SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Tinto




SAFRA 2012


UVAS

80% Cabernet Franc e
20% Merlot

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo
menos 3 anos.

 Boa presença de
madeira.

PAÍS

FR

REGIÃO

Bordeaux

PRODUTOR

JCP Maltus

TEOR ALCOÓLICO

13,6%

NOTAS E PREMIAÇÕES

17,75 pontos (20) Revista Decanter 93 pontos Robert Parker (garrafa) 92 pontos James Suckling

DEGUSTAÇÃO

Com aromas de frutas negras e notas florais, é um vinho elegante, puro e mineral, com taninos aveludados e final fresco e longo.

TERROIR

Este vinhedo de 2,85 hectares, denominado Languitey, está situado próximo ao Château Angelus e representa a mais alta manifestação da Cabernet Franc em um vinho deste nível de Bordeaux. Os vinhedos foram plantados nos anos 1950 em solos arenosos sobre uma camada de "crasse de fer" (pedregulhos de minério de ferro) de 40 cm de profundidade. As videiras são conduzidas pelo sistema double Guyot. Os galhos secundários são removidos e duas podas verdes são feitas para garantir não mais de 4 cachos por planta, cerca de 30 hectolitros por hectare.

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. Dessa forma, as uvas que chegam às modernas cubas de carvalho constituem uma excelente matéria prima. É feita uma maceração pré-fermentação sob gás em baixa temperatura, depois acontece a fermentação em temperatura relativamente alta. Após a fermentação primária, o vinho é trabalhado com revolvimento (pigeage) e remontagem. A fermentação malolática é feita em barricas novas de carvalho francês e um revolvimento tradicional é feito a cada 3 meses. A maturação em barricas continua por cerca de 14 a 18 meses, dependendo da safra. A produção anual varia entre 750 e 1.000 caixas. A primeira safra produzida pela nova equipe foi 1996.

QUANDO BEBER

Beber de 2018 a 2030.