

PREMIUM

LES ASTÉRIES SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Tinto




SAFRA 2005


UVAS

85% Merlot e 15% Cabernet Franc

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo menos 3 anos.

 Boa presença de madeira.

PAÍS

FR

REGIÃO

Bordeaux

PRODUTOR

JCP Maltus

TEOR ALCOÓLICO

14%

NOTAS E PREMIAÇÕES

95 pontos Robert Parker 5 Stars, 19 pontos (20) Revista Decanter 90 pontos Wine Spectator

DEGUSTAÇÃO

Aromas ricos de frutas escuras, com notas de chocolate branco e café. Na boca, é potente, com taninos doces, bom corpo e textura agradável. Um vinho voluptuoso, que oferece muito sabor.

TERROIR

Este vinho provém de uma só parcela - o vinhedo Gaste Bourse - de 1,1 ha pertencente anteriormente ao Château Fonroque e próximo ao Clos Fourtet. As videiras, plantadas entre 1930 e 1945, sobreviveram à geada de 1956, tendo mais de 80 anos. As videiras são mescladas à moda antiga - Merlot e Cabernet Franc estão plantadas em alternância para facilitar os cortes na época em que não existiam bombas. O solo é uma camada fina de argila sobre "asteries" (rocha calcária) com presença de "crasse de fer" (pedregulho de minério de ferro) de 40 cm de espessura. Diferente da maioria dos vinhos do Château, Les Astéries oferece uma mineralidade que valoriza o subsolo calcário. 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. A Cabernet Franc é fermentada em barris de 400 litros pelo sistema Oxlyne. 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 (François Frères Burgundian) e em tonéis de madeira. Revolvimento (bâttonnage) e reinjeção de borras são feitos durante 6 meses. A maturação em barricas continua por cerca de 12 meses, dependendo da safra. A produção anual é de 250 caixas. A primeira safra deste vinho foi 2004.

QUANDO BEBER

Guarda de 15 a 20 anos.