

PREMIUM

LE DÔME SAINT-ÉMILION GRAND CRU MAGNUM

Tinto




SAFRA 2008


UVAS

75% Cabernet Franc e
25% Merlot

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo
menos 3 anos.

 Boa presença de
madeira.

PAÍS

FR

REGIÃO

Bordeaux

PRODUTOR

JCP Maltus

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

NOTAS E PREMIAÇÕES

94 pontos Robert Parker 17,5 pontos (20) Revista Decanter

DEGUSTAÇÃO

Aromas de mirtilo, com notas de grafite e toques florais. Na boca, é saboroso, com taninos macios e acidez agradável. Um vinho complexo e elegante.

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. 75% do vinhedo é de Cabernet Franc, o restante são velhas vinhas de Merlot. 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 100 caixas. A primeira safra produzida pela nova equipe foi 1996.

QUANDO BEBER

Guarda de mais de 15 anos.