

PREMIUM

CHÂTEAU TEYSSIER SAINT-ÉMILION GRAND CRU 375 ML

Tinto



SAFRA 2011

UVAS

85% Merlot e 15% Cabernet Franc

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

O Madeira

moderada.

PAÍS

FR

REGIÃO

Bordeaux

PRODUTOR

JCP Maltus

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

NOTAS E PREMIAÇÕES

91 pontos, Tim Atkin 90 pontos, James Suckling

DEGUSTAÇÃO

Com aromas frutados e notas de café, é um vinho suculento e carnudo, com textura aveludada e agradável.

TERROIR

O Château Teyssier é produzido com uvas de 7 vinhedos, num total de 20,5 hectares: Teyssier (Vignonet, Merlot/Cabernet Franc, 1956, 4,90 ha); Labrie (Vignonet, Merlot, 1980, 1,40 ha); Pezat (Vignonet, Merlot/Cabernet Franc, 1970, 2,40 ha); Rouchonne (Vignonet, Merlot, 1956, 1,50 ha); Cuyon (Saint Sulpice, Merlot/Cabernet Franc, 1976, 4,40 ha); Largenbeau (Saint Sulpice, Merlot/Cabernet Franc, 1965, 2,70 ha); Jonc (Saint Sulpice, Merlot, 1967, 3,20 ha). Todas essas parcelas estão no coração da appelação Saint-Émilion. Os solos variam de arenosos sobre "crasse de fer" (pedregulho de minério de ferro) em diferentes profundidades a uma mescla de areia e de seixos nos vinhedos em Saint-Sulpice. Algumas parcelas em Vignonet possuem argila. As videiras são conduzidas pelo sistema double Guyot. Os galhos secundários são removidos e duas podas verdes são feitas para garantir baixos rendimentos.

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 aos tanques de aço inox com temperatura controlada 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 em tonéis de madeira. Revolvimento (bâtonnage) e reinjeção de borras são feitos durante 6 meses. Apenas 1% do vinho é maturado em barricas de carvalho francês por cerca de 12 meses, dependendo da safra. A produção anual é de 8.500 a 12.000 caixas. A primeira safra deste vinho foi 1869 e a primeira produzida pela nova equipe foi 1994.