

RÉSERVE DE LA COMTESSE

BORDEAUX / PAUILLAC · FRANÇA

O segundo vinho é produzido com uvas que não entram na elaboração do Grand Vin, mas que são cultivadas nos mesmos vinhedos e passam por uma rigorosa seleção. Matura em barricas de carvalho francês, sendo 40% novas. Mostra corpo médio e aromas de frutas pretas combinadas com nuances florais e delicadas notas de carvalho. Tem um final de boca longo e sedutor, com toques de pimenta preta. Muito saboroso e atraente.



CATEGORIA

Vinho - 2º Vinho do Pichon Longueville Comtesse

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Pauillac

UVAS

53% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

SAFRA

2018

SOLO

Cascalho: garante drenagem excelente e reflexão/retenção de calor. Argila: retém umidade e mantém uma reserva hídrica regular, dando frescor e estrutura. Areia: traz leveza, finura e elegância aromática, suavizando a estrutura tânica.

TEOR

ALCOÓLICO

14%

SERVIÇO

16°C a 18°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Harmoniza com Cordeiro (assado ou em crosta de ervas), Magret de pato e costela, Aves de caça (perdiz, faisão, pombo) ou Risotos de cogumelos e pratos com trufa.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Vinificação por parcelas de vinhedo.
- ◆ Enchimento das cubas por gravidade.
- ◆ Cubas cônicas de aço inox com termorregulação (controle de temperatura).

NOTAS DE PROVA

Cor: profunda e intensa (típica da safra).

Aroma: nariz sedutor de amora-preta e cedro, com notas especiadas de pimenta e hortelã fresca, evoluindo para framboesa.

Sabor (boca): macio e denso ao mesmo tempo, com frutas puras e frescas, saboroso, de elegância em evolução, taninos bem integrados e final longo.