

J. LEBÈGUE MÉDOC

BORDEAUX · FRANÇA

Um belo exemplar de Médoc. Encanta com seus aromas frutados em perfeita harmonia com notas mentoladas e especiadas. Um vinho rico no paladar, volumoso, com taninos macios e um agradável frescor. Até 30% do vinho passa por amadurecimento em barricas de carvalho durante 12 meses, prevalecendo o caráter frutado das variedades.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Médoc

UVAS

50% Merlot e Cabernet Sauvignon 50%

SAFRA

2019

SOLO

O Médoc é definido pelos famosos croupes de cascalho (graves) — depósitos de seixos e cascalho garonês sobre subsolos de argila e calcário.

TEOR
ALCOÓLICO
13,5%SERVIÇO
16°C a 18°CDISPONÍVEL
750 ml

HARMONIZAÇÃO

carnes vermelhas, massas,
risotos, queijos, embutidos.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Estamos empenhados em cultivar as vinhas com respeito pelo terroir, pela vinha e pelo solo.
- ◆ Colheita mecânica no ponto ótimo de maturação;
- ◆ Maceração pré-fermentativa por 48 horas;
- ◆ Fermentação alcoólica em tanques de inox a temperatura controlada, com remontagens suaves para extrair os melhores taninos das uvas;
- ◆ Fermentação maloláctica;
- ◆ Estabilização e engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi brilhante.

Aroma: um belo exemplar de Médoc. Encanta com seus aromas frutados em perfeita harmonia com notas mentoladas e especiadas.

Sabor: um vinho rico no paladar, volumoso, com taninos macios e um agradável frescor.