



 SITE

WINE ENTHUSIAST
BEST BUY
#19 TOP

WINE ENTHUSIAST
90
PONTOS

Decanter
88
PONTOS

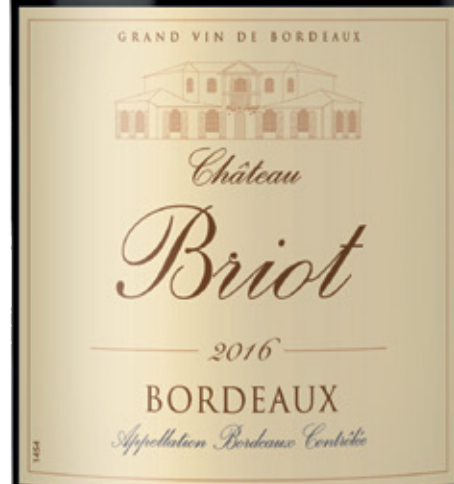


CHÂTEAU BRIOT GRAND VIN 2016

Château Briot, um refúgio tranquilo no centro de Entre-Deux-Mers, cuidadosamente preservado pela família Ducourt desde 1980. O vinho da safra 2016 está maduro e vibrante, um vinho em evolução na garrafa demonstra vários anos de vida adiante. Os vinhedos são conduzidos em Guyot com agricultura sustentável certificado HVE3. Quem vinifica é Philippe Ducourt e as uvas passaram por maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas, fermentação alcoólica e malolática em inox por 3 semanas. O reflexo de uma excelente safra no Grand Vin do Château. Só é produzido em safras excepcionais (2016, 2018, 2020).

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Família Ducourt
País / Região:	França, Bordeaux – Entre-Deux-Mers
Blend / Varietal:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Amadurecimento:	30% do vinho passa por 12 meses por barricas, sendo 25% primeiro uso e 75% de segundo e terceiro usos. 70% passa 12 meses por inox. Após o assemblage estagia ainda de 6 a 12 meses em inox para homogeneização do vinho, só depois é engarrafado.
Grad. alcoólica:	13,5%
Código de barras:	3287140000047





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Um corte clássico de Cabernet Sauvignon com Merlot em evolução, mostrando notas de frutas secas e ervas finas como alecrim e orégano. Aromas de uvas passas, ameixa seca, tabaco, caixa de charruto, café expresso e couro. De médio corpo, com acidez vibrante e muita vida ainda pela frente. Taninos macios e textura macia em boca.

Um Bordeaux que impressiona pela evolução e complexidade dos aromas. Super didático, ideal para demonstrar aromas em evolução com boa complexidade aromática.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Harmonização clássica seriam cortes de cordeiro, queijos duros como parmesão e pecorino. Mas recomendo esse vinho também com pizzas de calabresa e massas à bolonhesa.

Pode ser servido um pouco mais fresco, entre 15 e 19º C. Já está exuberante de aromas, uma taça grande vai te entregar o máximo desse vinho.