

Jean Luc Thunevin
CHÂTEAU LA GUILBONNERIE 2010
A.O.C. Côtes de Blaye, Bordeaux, França



UVAS: 70% Merlot e 30% Cabernet Sauvignon

TIPO: Tinto Seco

VINIFICAÇÃO: Colheita mecânica com vinificação tradicional em cubas de cimento durante 15 a 20 dias. Estágio em barricas de carvalho por 12 meses.

COMENTÁRIOS: Cor rubi, leve halo de evolução. Aroma de frutas maduras, chocolate. Boca agradável, com boa fruta, boa textura, persistência média.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 14%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°C a 20°C

HARMONIZAÇÃO: Carne vermelha grelhada, cordeiro (paleta e costeleta), carnes com molhos de média consistência, na base de mostarda Dijon ou cogumelos, queijos gouda e emental, massas com molho de carne.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554