



CHÂTEAU  
*Capet-Guillier*

## Château Capet-Guillier Grand Cru Saint-Émilion 2014

Antoine Moueix Propriétés  
Bordeaux / França  
[www.antoinemoueix.com](http://www.antoinemoueix.com)



### SOBRE O PRODUTOR:

A Antoine Moueix Propriétés é uma das primeiras e mais tradicionais casas vitivinícolas da margem direita de Bordeaux. Criada em 1902 em Saint-Émilion, no coração de um vinhedo reconhecido pela delicadeza e elegância dos vinhos que origina, está localizada no Château Capet-Guillier, prestigiado Grand Cru de Saint-Émilion.

Atualmente, a Antoine Moueix se estende por várias sub-regiões de Bordeaux com seus 400 hectares de vinhedos próprios compostos por onze Châteaux notáveis nas apelações de Bordeaux, Saint-Emilion e Médoc Cru Bourgeois.

### SOBRE O VINHO:

A propriedade do Château Capet-Guillier pertenceu à antiga e nobre casa Senhorial de Capet. Foi área de caça no século XVII antes de abrigar uma panificadora comunitária. Seu vinhedo se estende por 4 ha. sobre um excepcional solo argiloso formado a partir de rocha calcária na comuna de Saint-Hippolyte, na face sul do platô calcário de Saint-Émilion. Possui vizinhos ilustres, como os Châteaux Magrez-Fombrauge, Tertre Roteboeuf e Larcis-Ducasse.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** tinto seco.

**Uva(s):** 85% Merlot e 15% Cabernet Franc; vinhas de ~42 anos.

**Vinificação:** em tonéis (30hl.) tronco-cônicos de carvalho francês; maloláctica em barricas.

**Amadurecimento:** 14 meses em barrica de carvalho francês (50% novas); tosta leve/média.

**Gradação alcoólica:** 13,35%

**Acidez:** \_ g/l. (pH \_)

**Açúcar Residual:** \_ g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** vermelho-rubi intenso e brilhante.

**Aroma:** puro, intenso e complexo, combinando notas de fruta escura madura, como cereja, ameixa e amora, com nuances de charuto, cedro e especiarias doces, como alcaçuz e baunilha.

**Sabor:** na boca é elegante, com bom corpo, densidade e perfeito equilíbrio; gostoso frescor, taninos viris, mas finos, notas de frutas negras maduras e longa persistência final.

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Por sua estrutura e intensidade, este é um tinto que pede pratos saborosos à base de carnes vermelhas ou de caça em suas mais diversas receitas, sejam grelhadas, cozidas ou assadas.

Servir a 16-18°C.

### PREMIAÇÕES:

- 2016: WS90 / RP91

- 2015: WE92

- 2014: WE91 / JS93 / TA90