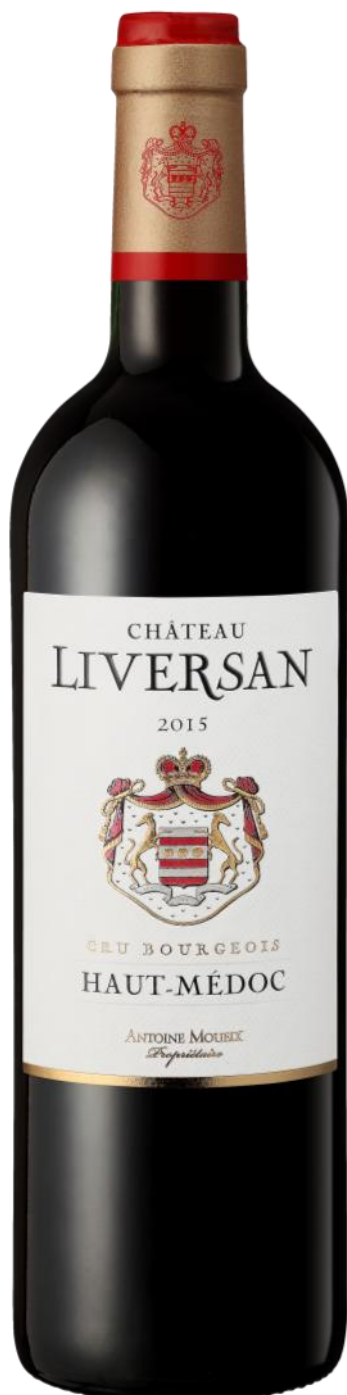




Château Liversan Cru Bourgeois Haut-Médoc 2015

Antoine Moueix Propriétés
Bordeaux / França
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 appellations de Bordeaux, Saint-Emilion e Médoc Cru Bourgeois.

SOBRE O VINHO:

Propriedade dos Marqueses de Latresne no século 18, quando ganhou prestígio, foi adquirida pelo Príncipe Guy de Polignac em 1984. Mergulhado em história, Château Liversan ainda carrega a marca da aristocracia com o brasão da família decorando a estrutura. O Château possui 51 ha. na fronteira com Pauillac, plantados sobre cascalho fino em um platô de calcário bem drenado, um *terroir* de exceção.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): 50% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc e 2% Petit Verdot; vinhas de ~30 anos.

Vinificação: em tonel de carvalho, tanques de aço e concreto com controle de temperatura.

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês (1/3 novas).

Gradação alcoólica: 13,0%

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 frutas negras, como cassia e amora negra, com nuances de ervas, tabaco, grafite, especiarias doces, pimenta e terra úmida.

Sabor: na boca é sedutor, com médio corpo e perfeito equilíbrio; delicioso frescor, taninos de alta qualidade e já polidos, 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: WE91

- 2015: RP90 / JS90 / Prata no IWCh