

# LA CAVE CLUB DEL VINO

## DOMAINE LA CROIX BELLE

### CHAMPS DU COQ

TINTO  
COSECHA  
2006

FICHA TÉCNICA No.443

AGOSTO 2017



CERTIFICADO POR  
CERTIFICADO N°  
CALIFICACIÓN  
FACTOR DE GUSTO  
DENOMINACIÓN  
REGIÓN  
TIPO DE UVA  
EXTENSIÓN DEL VIÑEDO  
PRODUCTOR  
PRODUCCIÓN  
FERMENTACIÓN  
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO  
TIPO DE BARRICA  
GRADO ALCOHÓLICO  
CUERPO  
TEMPERATURA PARA BEBERLO  
OXIGENACIÓN  
TIEMPO DE GUARDA

ACADEMIA MEXICANA DEL VINO, A.C.

**F-T0009-009**

18.40 EXCELENTE (ALTAMENTE RECOMENDABLE)

94%

VIN DE PAYS DES CÔTES DE THONGUE

LANGUEDOC, FRANCIA

SYRAH, GRENACHE NOIR Y MERLOT

70 HA

JACQUES & FRANÇOISE BOYER SCEA

90,000 BOTELLAS

ATEMPERATURA CONTROLADA Y PROLONGADA MACERACIÓN TRANSVASES POR GRAVEDAD

REPOSO EN BARRICAS POR 12 MESES

ROBLE FRANCÉS

13.5% ALC VOL.

MEDIO

DE 14 A 16° C

3 MINUTOS EN COPA

IDEAL PARA BEBERSE AHORA Y HASTA ANTES DE 2024

A LA VISTA  
AL OLFATO

DE BRILLANTE COLOR CEREZA OSCURO CON TONOS VIOLETA EN EL RIBETE ROJO TEJA DELICADA NARIZ EN LA QUE SOBRESALEN LOS AROMAS FRUTALES CON ELEGANTES NOTAS DE COMPLEJO Y PROVOCATIVO DE FRESCOS Matices FRUTALES DE CÁSCARA NEGRA ENVUELTOS EN ELEGANTES NOTAS A MADERA FINA EVOCANDO TABACO Y CACAO TOSTADO EN UNA PROLONGADA PRESENCIA AROMÁTICA QUE RECUERDA ESPECIAS.

AL PALADAR

ENVOLVENTE Y PROLONGADA PERMANENCIA EN SU PASO EN BOCA, CONFIRMANDO Y APORTANDO MAYORES Matices AROMÁTICOS MUY AGRAZABLES EN UN RETROGUSTO ARMÓNICO MUY PLACENTERO EN QUE REMARCA ESTRUCTURA Y SENSACIONES FRESCAS. AL PASO DEL TIEMPO ESTA BODEGA HA CONFIRMADO SU GRAN TRADICIÓN FAMILIAR POR MAS DE 200 AÑOS, SU CONSTANTE MODERNIZACIÓN LE PERMITE SACAR EL MAYOR PROVECHO DE SU VIÑEDO.

COMENTARIO GENERAL

PLATILLOS

GRAN COMPAÑERO DE PLATILLOS ESTRUCTURADOS Y LOS CONDIMENTADOS Y DE ACUERDO A SU TEMPERATURA TANTO A CORTES GRASOS DE CARNE AL CARBÓN O CON SALSEADOS MEDIOS A FUERTES SIN PICANTE, AL IGUAL QUE COSTILLAS DE CORDERO Y PLATOS CONDIMENTADOS A BASE DE CARNE DE CERDO, EN HOJALDRES Y QUESOS CURADOS Y BLANDOS.

