

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

A TEMPERATURA 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 AGRADABLES 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.

