



LIBERWINES



CHÂTEAU DU CAUZE SAINT-EMILION GRAND CRU

2020

Uva: Merlot, Cabernet
Sauvignon

Amadurecimento: Envelhecimento
70% em barris de carvalho (12 a 18
meses).

Gradação Alcoólica: 14,5%

Temperatura: 16-18°C

Vinícola: Château du Cauze

Enólogo: Bruno Laporte

Origem: Saint-Émilion - Bordeaux,
França



Notas de Prova: Uma cor vermelha escura. Aromas de mirtilos, cassis, baunilha e torrados. Rico e suave na boca. Bela complexidade com um final longo e elegante.



Técnica de Vinificação: Colheita manual e mecânica. Vinificação tradicional, maceração a frio, fermentação, maceração por 3 semanas, tanques termorregulados. Envelhecimento 70% em barris de carvalho (12 a 18 meses), sendo 1/3 barris novos, 1/3 barris de um vinho e 1/3 barris de dois vinhos.



Harmonize com: Para ser apreciado com pato, ganso, carnes vermelhas, exóticas e até sobremesas à base de chocolate.