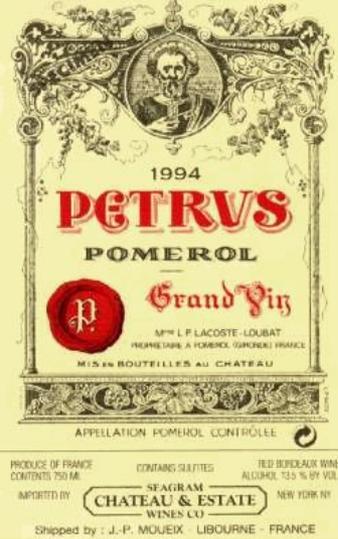


BORDEAUX

- MARGEM DIREITA

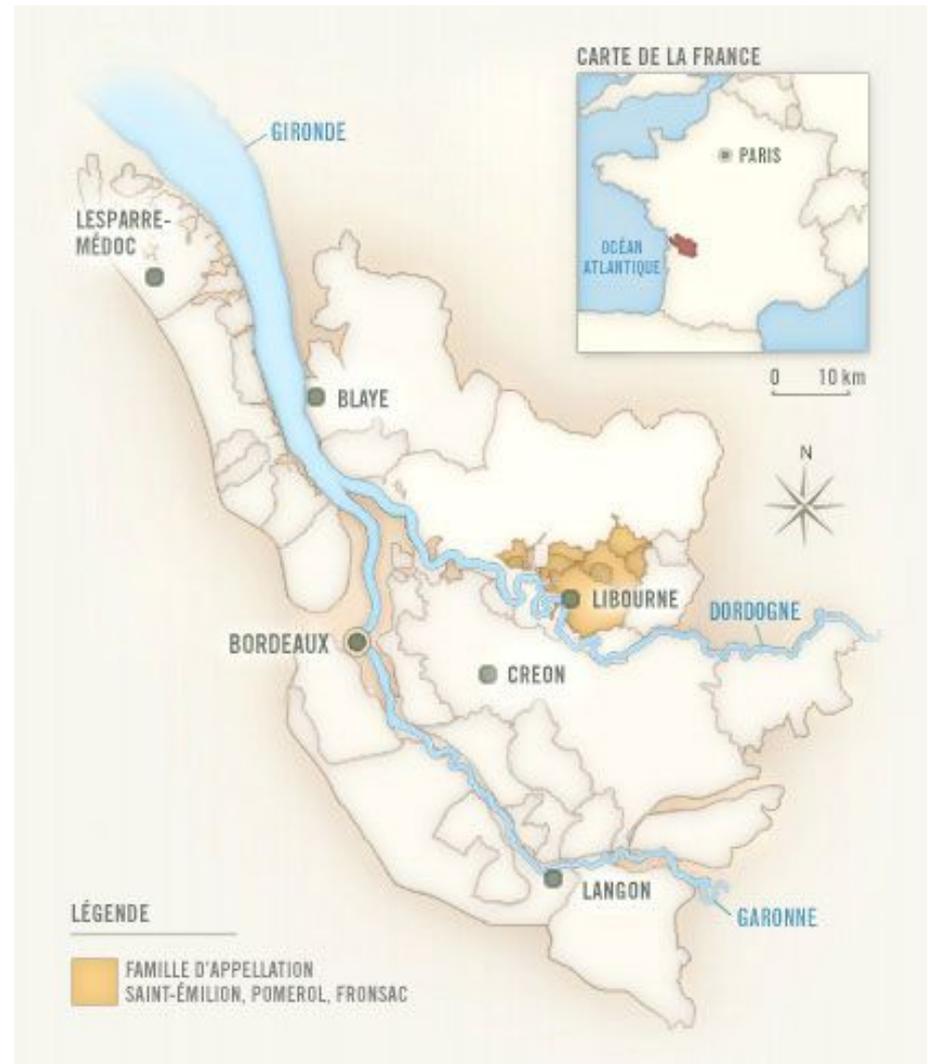


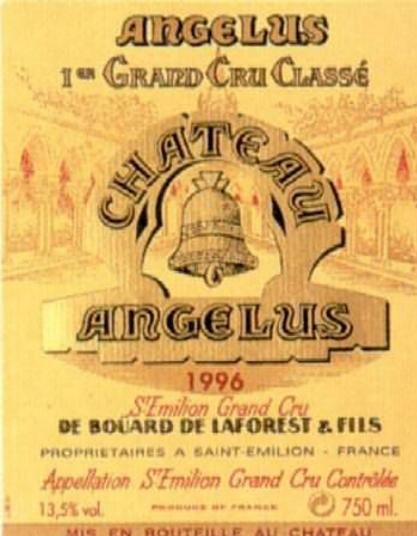
SAINT-EMILON, POMEROL,FRONSAC



Denominações

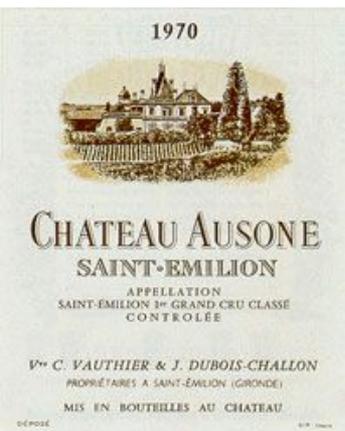
- Saint-Emilion
- Saint-Emilion Grand-Cru
- Pomerol
- Lalande-de-Pomerol
- Fronsac
- Canon Fronsac
- Lussac Saint-Emilion
- Montagne Saint-Emilion
- Puisseguin Saint-Emilion
- Saint-Georges Saint-Emilion





SAINT-EMILON, POMEROL,FRONSAC

Esta família de AOC produz exclusivamente vinhos tintos que têm em comum potência aromática, flexibilidade, raça, sutileza, elegância e taninos untuosos.



A zona vinícola destes AOC é situada no nordeste do departamento da Gironde, sobre a Rive Droite da Dordogne e perto da cidade de Libourne. O relevo é variado, com planos, inclinações e vales. Os solos são igualmente diversos: argilo-calcário, areia limosas.... Os vinhedos são ensolarados e têm boa influência oceânica, com a sua doçura no inverno e umidade que controla as temperaturas.

Os dez AOC que compõem esta família representam 10% dos Bordeaux.

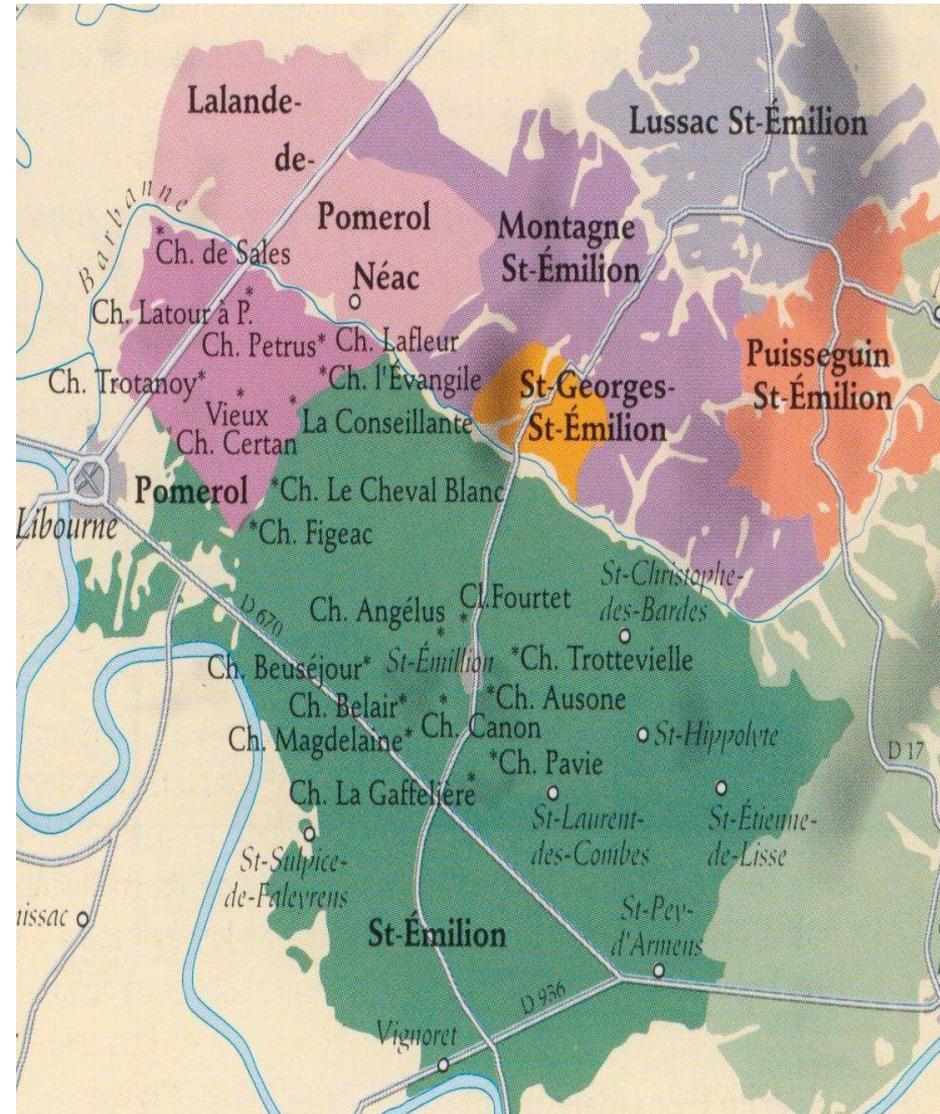


Saint Emilion Grand Cru:

- Compartilhando o mesmo território que o AOC Saint-Emilion, esta denominação, numa preocupação de exigência qualitativa, aplica critérios de produção severos que reforçam a tipicidades dos vinhos. Os vinhos de Saint-Emilion Grand Cru desenvolve intensos aromas de frutas vermelhas, figo e ameixa seca, mas também de amêndoa grelhada
- Ex: Château Cheval Blanc, Château Ausone, Château Angelus

Pomerol e Lalande de Pomerol

- Esta denominação produz vinhos muito elegantes e de uma grande sutileza, com nariz intenso e boca perfeitamente equilibrada.
 - Os vinhos de Pomerol vestem-se rubis-grenat escuro. Possuem aromas muito expressivos, marcados pelas pequenas frutas vermelhas (groselha, morango, cereja, framboesa).
 - Com a idade, desenvolvem
 - deliciosos *bouquets*.
-
- ✓ *Ex: Château Pétrus , Château La Croix,*
 - ✓ *Chateau Le Pin*
 - ✓ *Chateaux Bel Air (Lalande)*





POMEROL

- 780 HECTAREAS BEM HETEROGENEOS
- PRODUÇÃO ANUAL 350 MIL CAIXAS COM DIREITO A DENOMINAÇÃO
- MERLOT E BOUCHET
- SOLO ARGILA FERROSO



FRONSAC E CANON-FRONSAC

OEST DE POMEROL

SOLO CALCARIO

78% MERLOT

BOA PRESENÇA DA MALBEC

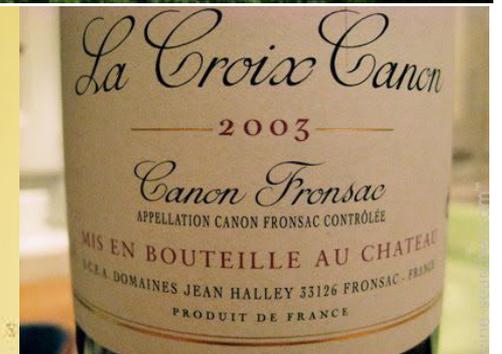
FRONSAC: 1130 HECTAREAS

750 HECATREAS CANON-FRONSAC

EX: CHÂTEAU DE CARLES, CHÂTEAU CANON-DE-BREM



wine-searcher.com™



LES CÔTES DE BORDEAUX

- Denominações
- Premières Côtes de Bordeaux
- Blaye
- Premières Côtes de Blaye
- Côtes de Bourg
- Bordeaux-Côtes de Francs
- Côtes de Castillon
- Graves de Vayres
- Sainte-Foy Bordeaux



LES CÔTES DE BORDEAUX



**Vinhedos da
região de
Côtes de Bourg**

- Certos AOC dos *Côtes* têm uma produção significativa de vinhos licorosos graças a um micro clima específico que favorece a maturação mais longa das uvas.
- Os *Côtes* são situados sobre as inclinações naturais dos vales e colinas formados por a *Garonne* e *Dordogne*, dois rios que atravessam a região vinícola. São *terroirs* de qualidade, cuja exposição, frequentemente ao Sul ou sudeste, oferece uma quantidade de sol ideal à vinha.
- As 8 Côtes representam 14% dos Bordeaux.
-

Première Côtes de Blaye

- Os vinhos dos Premiers Côtes de Blaye têm pigmentos densos e profundos, nariz intenso e frutado na sua juventude. A idade permite de desenvolver *Bouquets* fortes e temperados. A boca é flexível, aromática, com uma boa evolução tânica, derretida e sem dureza. A *assemblage* dos vinhos associa o Merlot, que é dominante, Cabernet Sauvignon. Os Cabernet Franc e o Malbec são videiras auxiliares.

- Vinhedo mais setentrional
- Produz 1/3 de vinho branco



CÔTES DE BOURG

- 3000 hectares
- Maioria Merlot e Cab. Franc
- Equilibrados, elegantes, muito sedutores, os vinhos tintos dos Côtes de Bourg são generosos, vigorosos, aromáticos e dotados de uma estrutura tânica que torna-o particularmente aptas ao envelhecimento.

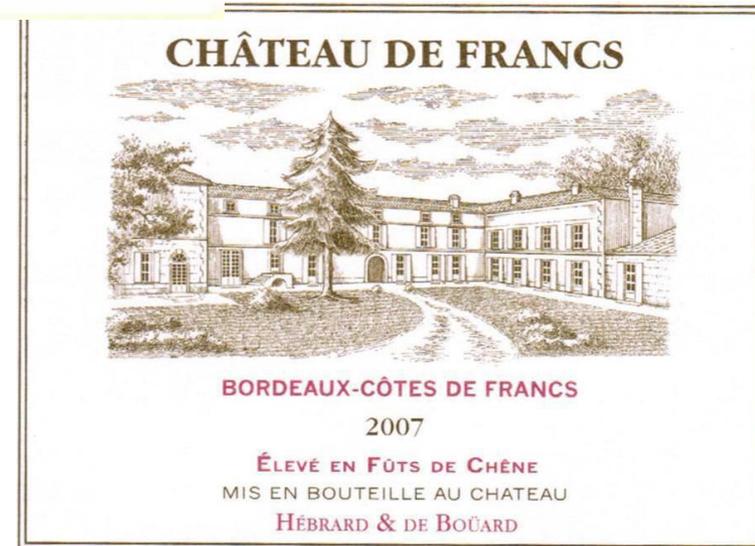
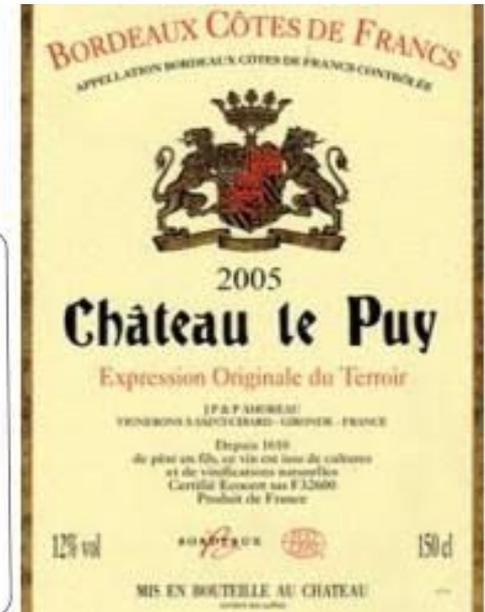
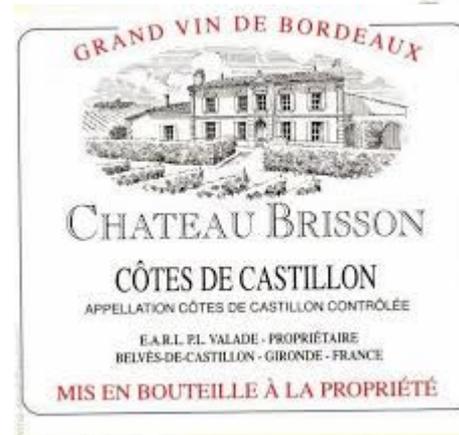


CÔTES DE CASTILLON E CÔTES DE FRANCS

Côtes de Castillon: 3000 hectares em 10 comunas

Côtes de Francs : 512 hectares : 4 milhões de garrafas.
Bons Bordeaux Superieur

EX: Château Cap de Faugères, Château le Puy, Château Joanin-Bècot



VIN DE GARAGE

- NASCEU EM 1990
- PRODUÇÃO PEQUENA E BEM SELECIONADA
- LE PIN NO POMEROL MUITAS VEZES DESCRITO COMO VIN DE GARAGE
- PROTÓTIPO: CHÂTEAU VALANDRAUD

ENTRE-DEUX-MERS

- ENTRE OS RIOS DORDOGNE E GARONNE
- 23 MIL HÁ DE VINHEDOS
- MAIORIA VINHOS BRANCOS SECOS
- MUITAS COOPERATIVAS PARA OS BORDEAUX E BORDEAUX SUPERIEUR
- Ex: Châteaux Bel-Air Perponcher



CLASSIFICAÇÃO DE SAINT-EMILION

A classificação de Saint-Émilion

A Classificação de Saint-Emilion data de 1955 e refere-se apenas à denominação Saint-Emilion-Grand-Cru.

É revisto a cada 10 anos. Hoje, são classificados 82 Crus dos quais 18 Primeiros Grandes Crus.

Uma classificação inovadora

O pedido de classificação parte da iniciativa dos proprietários. Devem depositar um processo oficial. Os Crus já classificados devem realizar esta diligência porque a classificação é reexaminada inteiramente a cada 10 anos.

Convida-o a prosseguir os seus esforços para conservar o seu título.

O preço de venda constatado dos vinhos não é um critério de classificação. O júri é composto de peritos com competências amplas (enólogos, viticultores, negociantes, corretores, representantes dos meios económicos e jurídicos).

CLASSIFICAÇÃO DE SAINT-EMILION

- Para fazer ato de candidatura o domínio deve ser uma exploração vinícola que apresenta uma entidade cultural e econômica suficiente.
- O Cru candidato deve comportar *chais* exclusivamente reservados aos vinhos da exploração.
- Deve também comportar pelo menos 50% do total das vinhas susceptíveis de produzir vinhos que têm direito ao AOC Saint-Emilion Grand Cru em vinhas de mais de 12 anos de idade.
- A propriedade deve para os 10 últimos anos ter obtido pelo menos para 7 colheitas a aprovação do AOC Saint Emilion Grand Cru.
- Os candidatos devem também se comprometer a não alterar a base fundiária do vinhedo e engarrafamento do local.
- ***A lista completa da classificação de St-Émilion em 2012 foi divulgada em 6 de setembro. com 82 propriedades de Saint-Émilion unidas Grand Cru Classé ou Premier Grand Cru Classé – o maior número desde a segunda classificação em 1969 (quando eram 84).***
- ***A edição de 2012 tem 18 Premiers Grands Crus Classés e 64 Grands Crus Classés – 82 no total.***
- ***As principais mudanças são, inevitavelmente, a inclusão, pela primeira vez, de duas novas propriedades como Premiers Grands Crus Classés A – com o Chatêau Pavie e o Angélus unindo-se ao Ausone e ao Cheval Blanc.***

PREMIÈRES GRANDS CRUS CLASSES

- ***Premiers Grands Crus Classés***
- *Château Angélu (A)*
- *Château Ausone (A)*
- *Château Beauséjour (héritiers Duffau-Lagarrosse)*
- *Château Beau-Séjour-Bécot*
- *Château Bélair-Monange*
- *Château Canon*
- *Château Canon la Gaffelière*
- *Château Cheval Blanc (A)*
- *Château Figeac*
- *Clos Fourtet*
- *Château la Gaffelière*
- *Château Larcis Ducasse*
- *La Mondotte*
- *Château Pavie (A)*
- *Château Pavie Macquin*
- *Château Troplong Mondot*

Grand Crus Classés

- *Château l'Arrosée*
- *Château Balestard la Tonnelle*
- *Château Barde-Haut*
- *Château Bellefont-Belcier*
- *Château Bellevue*
- *Château Berliquet*
- *Château Cadet-Bon*
- *Château Capdemourlin*
- *Château le Chatelet*
- *Château Chauvin*
- *Château Clos de Sarpe*
- *Château la Clotte*
- *Château la Commanderie*
- *Château Corbin*
- *Château Côte de Baleau*
- *Château la Couspaude*
- *Château Dassault*

- *Château Grand Corbin*
- *Château Grand Corbin-Despagne* *Chateau Villemourine*
- *Château Grand Mayne*
- *Château les Grandes Murailles* *Chateau Yon Figerac*
- *Château Grand-Pontet*
- *Château Guadet*
- *Château Haut-Sarpe*
- *Clos des Jacobins*
- *Couvent des Jacobins*
- *Château Jean Faure*
- *Château Laniote*
- *Château Larmande*
- *Château Laroque*
- *Château Laroze*
- *Clos la Madeleine*
- *Château la Marzelle*
- *Château Monbousquet*

Classificação não oficial dos crus de Pomerol



Cru hors classe

PÉTRUS

Premiers grands crus

Château CERTAN-GIRAUD / Château LA CONSEILLANTE / Vieux-Château CERTAN

Château L'ÉVANGILE / Château LA FLEUR-PÉTRUS / Château GAZIN
Château LAFLEUR / Château PETIT-VILLAGE / Château TROTANOY



Grands crus

Château BEAUREGARD / Château CERTA-DE-MAY / Château LA CROIX

Château l'ÉGLISE-CLINET / Château LAGRANGE / Château NÉNIN

Château LA POINTE / Château ROUGET



DO AMARELO AO CASTANHO

Os matizes cromáticos têm sempre um significado relacionado com a idade do vinho ou com o seu estado de conservação.

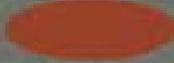
	COR	MATIZ CROMÁTICO	DEDUÇÃO
BRANCO		Quase incolor	Muito jovem, muito protegido da oxidação. Vinificação moderna em cuba
		Amarelo muito claro com reflexos esverdeados	Jovem ou muito jovem Vinificado ou estagiado em cuba
		Amarelo-palha ou amarelo-dourado	Madurez. Talvez fermentado em madeira
		Ouro, ouro-acobreado, ouro-bronzeado	Já velho
		Âmbar	Oxidado, demasiado velho
ROSADO		Rosa-pálido	Rosado de prensagem
		Rosa-salmão até rosa muito claro	Rosado jovem e frutado pronto para beber
		Rosa, casca de cebola	Começa a ser demasiado velho
TINTO		Violáceo	O vinho é jovem
		Vermelho puro (cereja)	Nem jovem nem evoluído
		Vermelho com matizes alaranjados	Maturidade do vinho estagiado ou reserva. Princípio de envelhecimento (3 a 7 anos)
		Vermelho-acastanhado a castanho	Num grande vinho, indica apogeu. Nos mais vulgares, é sinal de envelhecimento excessivo

Tabela de odores

VEGETAIS	Feno Fresco Herbáceo Feto	Botão Folha de Cáassis Urina de Gato	Pimenta Verde Folhas Secas	Húmus de Bosque Cogumelo	Trufa Tabaco
BALSÁMICOS	Menta Eucalipto	Cânfora Mentol	Resina	Cedro	Madeira de sândalo
MADEIRAS	Madeira Jovem Cedro	Carvalho Cortiça	Madeira Seca	Madeira Fumada	Madeira Queimada
FLORAIS	Acácia Espinheiro-alvar Cravo Madressilva	Jacinto Jasmim Íris Flor-de-laranjeira	Peónia Rosa Violeta	Lilás Giesta Macela	Tília Flores secas Rosa murcha
ESPECIARIAS e ERVAS AROMATICAS	Gengibre Baunilha Noz moscada Canela	Curry Açafrão Pimenta Cravo-da-Índia	Quina Alcaçuz Bergamota Erva-cidreira	Carrascal Tomilho Anis Louro	Alfavaca Estragão Orégano
FRUTOS	Laranja Limão Toranja Tangerina Maçã Pêra Pêssego	Damasco Marmelo Figo Ananás Manga Fruto da paixão Lichia	Banana Morango Framboesa Cereja preta Groselha Moscatel Cáassis	Amora Ameixa Uva-passa Avelã Noz Amêndoas Damasco sêco	Frutas cristalizadas Bombom inglês Kirsch Fruto de arando
ANIMAIS	Couro Pele húmida	Âmbar	Almiscar	Caça	Visceras
MINERAIS	Giz Lodo	Silex	Pederneira	Alcatrão	Petróleo
ALIMENTOS	Fermento Levedura Café Migalhas de pão	Pão torrado Caramelo Brioche Bolacha	Amêndoa pelada Mel de abelhas <i>Praliné</i> <i>Alajú</i>	Chocolate Manteiga fresca Manteiga requentada Manteiga derretida	Madeira Aroma lácteo
DEFEITO	Rolha Bolorento Cartão	Redução Celulóide Ferrugem	Creosoto Gerânio	Serradura Enxofre	Mercaptana (putrido) Vinagre