



## Principais Regiões e Sub-Regiões da França:

### Região – Bordeaux

#### Bordeaux AC e Bordeaux Supérieur AC

- **Solo** – Variados.
- **Castas** – Merlot/ Cabernet Sauvignon/ Cabernet Franc.
- **Características básicas** – Tintos secos de corpo médio e notas de frutas de baga preta e de cedro (nos melhores exemplares).
- **Preço** – baixo a médio.

#### Médoc AC

- **Solo** – Predominantemente argiloso
- **Castas** – Cabernet Sauvignon / Merlot/ Cabernet Franc.
- **Características básicas** – Tintos secos, muito estruturados, com altos níveis de taninos e acidez, núcleo concentrado de fruta do tipo groselha preta recoberto por sabores de madeira de carvalho tostada. Podem envelhecer durante décadas e desenvolver aromas de caixa de charuto e cedro.
- **Preço** – Médio a alto.

#### Haut-Médoc Ac

- **Solo** – Cascalho.
- **Castas** – Cabernet Sauvignon / Merlot/ Cabernet Franc.
- **Características básicas** – Tintos secos, aromas complexos, elegantes, amadeirados, notas de amora, groselha, alcaçuz, e às vezes especiarias e hortelã. Rendimentos permitidos mais baixos que do Médoc AC.
- **Preço** – Alto a superior.

#### Saint-Estèphe AC

- **Solo** – Argila misturada aos graves.
- **Castas** – Cabernet Sauvignon / Merlot/ Cabernet Franc.
- **Características básicas** – Tintos secos, mais ácidos e robustos do que elegantes, podem levar nas melhores safras até 20 anos para amadurecer. Rendimentos permitidos mais baixos que do Haut-Médoc. Refinado e elegante, com notas de groselha preta, violeta, mocha, baunilha, especiarias e alcaçuz.
- **Preço** – Alto a extremamente alto.





Visite - [www.curtindovinhos.com](http://www.curtindovinhos.com)

### **Pauillac Ac**

- **Solo** – Cascalho.
- **Castas** – Cabernet Sauvignon / Merlot/ Cabernet Franc.
- **Características básicas** – Tintos secos, complexos, vigorosos e concentrados, expressão máxima da Cabernet Sauvignon. Rendimentos permitidos mais baixos que do Haut-Médoc. Buquê delicado com aromas de cereja preta, alcaçuz, creme de cassis, cereja azeda, rosa, íris, cedro, fumaça e incenso
- **Preço** – Alto a extremamente alto.

### **Saint-Julien AC**

- **Solo** – Cascalho.
- **Castas** – Cabernet Sauvignon / Merlot/ Cabernet Franc.
- **Características básicas** – Tintos secos, produz vinhos de alta qualidade mesclando as características de Pauillac (vigor) com as de Margaux (fineza e elegância). Rendimentos permitidos mais baixos que do Haut-Médoc. Aromas intensos e complexos, notas de mirtilo, groselha, amora, ameixa, tabaco e alcaçuz.
- **Preço** – Alto a extremamente alto.

### **Margaux**

- **Solo** – Cascalho.
- **Castas** – Cabernet Sauvignon / Merlot/ Cabernet Franc.
- **Características básicas** – Tintos secos, nos quais a uva Cabernet Sauvignon predomina, produzindo vinhos de grande elegância. Elegância e delicadeza são as marcas registradas dos bons vinhos daqui. Rendimentos permitidos mais baixos que do Haut-Médoc. Buquê complexo, com aromas frutados de framboesa, cereja, e groselha, mas também floral, picante e aromas torrados.
- **Preço** – Alto a extremamente alto.

### **Pessac-Léognan**

- **Solo** – Cascalho.
- **Castas** – Cabernet Sauvignon / Merlot/ Cabernet Franc.
- **Características básicas** – Tintos secos, com um pouco menos de corpo que os do Haut-Médoc, porém mais fragrantes. Os vinhos amadurecem mais rapidamente, embora não tão rápido quanto aso da margem direita. Aromas de amêndoas torradas e resina
- **Preço** – Alto a extremamente alto.

2



Blog: [www.curtindovinhos.com](http://www.curtindovinhos.com)

Facebook: Curtindo Vinhos

Instagram: curtindovinhos

Twitter: @curtindovinhos

Email: [curtindovinhos@gmail.com](mailto:curtindovinhos@gmail.com)



Visite - [www.curtindovinhos.com](http://www.curtindovinhos.com)

### Saint-Emilion

- **Solo** – Planalto a norte e a oeste cascalho e calcário/ Sul e a Leste escarpa de solos de argila e calcário/ Solos arenosos ao pé das escarpas.
- **Castas** – Merlot/ Cabernet Franc.
- **Características básicas** – Tintos secos, aromas de morangos silvestres e groselha seguido de especiarias doces, baunilha, couro e notas de fumo.
- **Preço** – Alto a superior.

### Saint-Emilion Grand Cru

- **Solo** – Os solos arenosos com depósitos de cascalho aluviais.
- **Castas** – Merlot/ Cabernet Franc.
- **Características básicas** – Tintos secos, com uvas procedentes de vinhedos de baixo rendimento, envelhecidos geralmente em barricas novas de carvalho francês. Taninos moderados a altos, com sensação de boca suave e rica (quando comparado aos vinhos da margem esquerda). Aromas concentrados de pequenos frutos vermelhos, figo, ameixa cozida, rosa, peônia, e amêndoa tostada. Desenvolve matizes de tabaco e cedro a medida que evoluem.
- **Preço** – Alto a extremamente alto.

### Pomerol

- **Solo** – Argila e calcário (Cascalho e superfície da rocha arenosa misturado com óxidos de ferro).
- **Castas** – Merlot/ Cabernet Franc.
- **Características básicas** – Tintos secos, mais ricos e com características de fruta mais especiada e do tipo bagas vermelhas (amora), violeta, trufas e caça. Por possuir propriedades muito pequenas os preços tendem a ser mais altos (raridade do vinho), porém a qualidade é tão boa quanto a de Saint-Emilion.
- **Preço** – Superior a extremamente alto.

### Sauternes

- **Solo** – Argila e calcário.
- **Castas** – Sémillon/ Sauvignon Blanc.
- **Características básicas** – Sémillon predomina devido a sua pele fina e à sua suscetibilidade à botrytis. A Sauvignon Blanc traz acidez refrescante e aromas frutados e a Muscadelle, quando usada, adiciona perfumes exóticos. Vinho branco doce, com aromas únicos de compota de laranja, dados pela botrytis, junto com notas de damasco, mel e baunilha.
- **Preço** – Alto a extremamente alto.

3



Blog: [www.curtindovinhos.com](http://www.curtindovinhos.com)

Facebook: Curtindo Vinhos

Instagram: curtindovinhos

Twitter: @curtindovinhos

Email: [curtindovinhos@gmail.com](mailto:curtindovinhos@gmail.com)



Visite - [www.curtindovinhos.com](http://www.curtindovinhos.com)

## Região – Borgonha

### Bourgogne Aligoté AC

- **Solo** – Calcário Argiloso.
- **Castas** – Aligoté.
- **Características básicas** – acidez alta com um nível mais baixo de álcool.
- **Preço** – Médio.

### Bourgogne Rouge AC e Bourgogne Blanc AC

- **Solo** – Calcário Argiloso.
- **Castas** – Melhores castas das áreas que procedem, ou seja, Pinot Noir para tintos e Chardonnay para brancos.
- **Características básicas** – Vinhos simples, para tomar jovem.
- **Preço** – Médio a Alto.

### Chablis AC

- **Solo** – Calcário Argiloso.
- **Castas** – Chardonnay.
- **Características básicas** – Os mais básicos podem ser muito austeros, com fruta comedida do tipo ameixa verde e acidez alta. Os melhores exemplares podem mostrar toque de mineralidade pedregosa ou defumada.

**Preço** – Médio.

### Chablis Premieur Cru AC

- **Solo** – Calcário Argiloso.
- **Castas** – Chardonnay.
- **Características básicas** – Exibem geralmente fruta mais madura (limão em vez de maçã ou ameixa verde) mais corpo e talvez uma textura ligeiramente mais suave e cremosa, assim como uma maior concentração e mais aromas minerais e acidez.

**Preço** – Alto a Superior.





Visite - [www.curtindovinhos.com](http://www.curtindovinhos.com)

### Chablis Grand Cru AC

- **Solo** – Calcário Argiloso.
- **Castas** –Chardonnay.
- **Características básicas** – Terá muito provavelmente alguns sabores de madeira, se integram com o envelhecimento. Os melhores necessitam de envelhecer em garrafa e podem desenvolver aromas defumados muito complexos.
- **Preço** – Superior a Extremamente alto.

### Côte de Nuits – Gevrey-Chambertin AC

- **Solo** – Calcário Argiloso.
- **Castas** –Pinot Noir.
- **Características básicas** – Aromas Morango, amora, violeta, formam buquê de aromas espontâneos. Mais maturidade traz alcaçuz, couro e peles, com notas caça e toques de vegetação rasteira. Na boca, que impressionam pela sua estrutura firme e taninos aveludados e textura delicada. Estes vinhos são tudo uma grande Bourgogne deve ser: encorpado, poderoso, rico e de carnudo.
- **Preço** – Alto a Superior.

### Côte de Nuits – Vougeot AC

- **Solo** – Calcário Argiloso.
- **Castas** –Pinot Noir e Chardonnay.
- **Características básicas** – Tinto - aromas de violeta e pequenas frutas (cereja Morello, groselha). Quando mais velho, que se inclina para arbustos, folhas caídas e trufas sobre notas animais. O ataque é simples, acidez e volume de boca são harmoniosamente equilibrado, e o acabamento muitas vezes carrega uma pitada de alcaçuz  
Branco - O agradável buquê inicial é de flor de maio e acácia com um toque ocasional de manga. Um toque de mineralidade é frequentemente encontrada. Nos vinhos mais velhos, aromas variam de âmbar para pão de especiarias para marmelo e figo.
- **Preço** – Alto a Superior.





Visite - [www.curtindovinhos.com](http://www.curtindovinhos.com)

### **Côte de Nuits – Vosne-Romanée**

- **Solo** – Calcário Argiloso.
- **Castas** – Pinot Noir.
- **Características básicas** – Fruta madura sobre especiarias é, frequentemente, o principal ingrediente do buquê, modificada pela presença de morango, framboesa, mirtilo ou groselha. Estes aromas refinados e bem misturados evoluem com a idade em cerejas-em-brandy, frutas em conserva, couro e peles, e aromas da floresta e caça. Na boca o vinho é aveludado e distinto - o Pinot Noir no topo da sua forma. Pode parecer áspero na juventude, necessitando de tempo de guarda.
- **Preço** – Alto a Superior.

### **Côte de Nuits – Nuits-Saint-Georges AC**

- **Solo** – Calcário Argiloso.
- **Castas** – Pinot Noir/Chardonnay.
- **Características básicas** – O nariz muitas vezes apresenta rosa e alcaçuz. O vinho tinto jovem tem aromas de cereja, morango e groselha preta, e quando amadureceu, couro, trufas, pele, jogo. Notas de frutas maceradas (ameixa) completam o quadro. Muscular e vigoroso, mastigável e encorpado, sua estrutura é tanto bem construída e bem equilibrada e dura muito tempo na boca. Os brancos são raros e apresentam um buquê de brioche e às vezes mel, sustentada por flores brancas. .
- **Preço** – Alto a Superior.

### **Côte de Beaune – Aloxe-Corton**

- **Solo** – Calcário Argiloso.
- **Castas** – Pinot Noir.
- **Características básicas** – Enquanto jovem, os aromas sugerem um jardim de primavera com pequenas frutas vermelhas (framboesa, morango) e frutas pretas (groselha, amora preta). Estes podem intensificar com a idade e evoluir para peônia e jasmim, preservada os frutos com conhaque, pistache, ameixa seca, couro, trufa, cogumelo e canela. Brancos são raros.
- **Preço** – Alto a Superior.





Visite - [www.curtindovinhos.com](http://www.curtindovinhos.com)

### Côte de Beaune – Beaune

- **Solo** – Calcário Argiloso.
- **Castas** – Pinot Noir.
- **Características básicas** – Tintos: aromas de frutos pretos (groselha, amora) e vermelhos (cereja, groselha), bem como húmus e vegetação rasteira. Quando mais velhos, é impregnado de trufas, couro e especiarias. Na juventude, ele encanta o paladar com o sabor de uvas frescas crocante. Firme, ereta e cheio de suco, que evolui com o tempo, revelando uma estrutura sólida e absolutamente convincente.  
Branco: buquê de amêndoa, frutas secas, samambaias, e flores brancas. Pode ser saboreado jovem "na fruta" ou mais tarde pela sua suavidade de enchimento de boca
- **Preço** – Alto a Superior.

### Côte de Beaune – Pommard

- **Solo** – Calcário Argiloso.
- **Castas** – Pinot Noir.
- **Características básicas** – Seus aromas são impregnados de amora-preta, mirtilo, ou groselha, caroço de cereja e ameixa madura. Muitas vezes, notas selvagens e felina desenvolver com a idade. Em plena maturidade, ele tende para couro, chocolate e pimenta. Ele precisa ser dado tempo para abrir-se ao máximo e para exibir sua textura.
- **Preço** – Alto a Superior.

### Côte de Beaune – Volnay (apenas tinto)

- **Solo** – Calcário Argiloso.
- **Castas** – Pinot Noir.
- **Características básicas** – Seus aromas são de violeta, groselha, cereja, e - com a idade - especiarias, caça e ameixa cozida. Ele tem um apelo imediato que, somado a uma ligeira precocidade natural, significa que pode ser totalmente aberto enquanto ainda relativamente jovem.
- **Preço** – Alto a Superior.

### Côte de Beaune – Meursault

- **Solo** – Calcário Argiloso.
- **Castas** – Chardonnay.
- **Características básicas** – O seu aroma tem fortes aromas de uvas maduras. O vinho jovem é impregnado de amêndoas e avelãs tostadas, com toques florais (flor de maio,

7



Blog: [www.curtindovinhos.com](http://www.curtindovinhos.com)

Facebook: Curtindo Vinhos

Instagram: [curtindovinhos](https://www.instagram.com/curtindovinhos)

Twitter: [@curtindovinhos](https://twitter.com/curtindovinhos)

Email: [curtindovinhos@gmail.com](mailto:curtindovinhos@gmail.com)



Visite - [www.curtindovinhos.com](http://www.curtindovinhos.com)

samambaias, limão, verbena) e mineral (sílex). Manteiga, mel e frutas cítricas também estão presentes. No paladar é rico e gordo, com um sabor alegre e atraente de avelã. Untuosidade e frescor estão em equilíbrio sedosa. Longo e estruturado, ele precisa de tempo para amadurecer.

- **Preço** – Alto a Superior.

#### **Côte de Beaune – Puligny-Montrachet**

- **Solo** – Calcário Argiloso.
- **Castas** – Chardonnay / Pinot Noir.
- **Características básicas** – Branco: O buquê reúne flores de espinheiro, uvas maduras, marzipã avelãs, âmbar, capim-limão e maçã verde. Láctea (manteiga, croissant quente) e aromas minerais (sílex) é comum, como é o mel.  
Tinto: O seu aroma é dividido entre as pequenas frutas vermelhas (framboesa groselha) e frutos pretos (amora groselha) mais tarde mudando para couro, almíscar e peles.
- **Preço** – Alto a Superior.

#### **Côte de Beaune – Chassagne-Montrachet**

- **Solo** – Calcário Argiloso.
- **Castas** – Chardonnay / Pinot Noir.
- **Características básicas** – Branco: Aromas de flor-de-maio, acácia, e mistura de madressilva com verbena e avelã e em alguns casos torradas ou manteiga fresca. Este vinho possui uma mineralidade profunda (sílex). A idade traz notas de mel ou Pêra madura. Arredondada e muitas vezes opulento, seu ataque é instantânea. Na boca, corpulência é compensada pela suavidade, e ambos são igualmente persistentes.  
Tinto: Aromas de cereja Morello e cereja-pit, morango silvestre, groselha, framboesa estão comumente presentes. Notas de animais e especiarias completam o buquê.
- **Preço** – Alto a Superior.

#### **Mâcon – Pouilly-Fuissé**

- **Solo** – Calcário Argiloso.
- **Castas** – Chardonnay
- **Características básicas** – Diferentes famílias de aromas compõem o buquê: notas minerais (sílex), amêndoa e avelã, notas cítricas (limão, toranja e abacaxi), frutas brancas (pêssegos, melão), samambaias, acácia, migalhas de pão, brioche com manteiga e mel. Este vinho não deve ser confundido com o Pouilly-Fumé, que vem das margens do rio Loire.
- **Preço** – Médio a Superior.

8



Blog: [www.curtindovinhos.com](http://www.curtindovinhos.com)

Facebook: Curtindo Vinhos

Instagram: [curtindovinhos](https://www.instagram.com/curtindovinhos)

Twitter: [@curtindovinhos](https://twitter.com/curtindovinhos)

Email: [curtindovinhos@gmail.com](mailto:curtindovinhos@gmail.com)





Visite - [www.curtindovinhos.com](http://www.curtindovinhos.com)

## Região – Beaujolais

### Beaujolais

- **Solo** – Base Calcária.
- **Castas** – Gamay
- **Características básicas** – Vinhos perfumados cheios de frutas do tipo framboesa e cereja. A maceração carbônica pode dar ao vinho características de *kirsch*, banana, chiclete, canela.
- **Preço** – Baixo a Médio.

### Beaujolais - Villages

- **Solo** – Xisto Granítico.
- **Castas** – Gamay
- **Características básicas** – Floral e frutado, com aromas de frutas vermelhas onde dominam o cassis e o morango. Alguns casos, produtores usam barris de carvalho para deixar o vinho mais macio e estruturado.
- **Preço** – Médio.

### Beaujolais - crus

- **Solo** – Xisto Granítico.
- **Castas** – Gamay
- **Características básicas** – Possuem bela cor púrpura na juventude, exalando notas de frutas vermelhas (lembrando “Kirsch”), violetas, às vezes almiscarados, amadeirados e até minerais.
- **Preço** – Médio a Alto.

## Região – Loire

### Sancerre

- **Solo** – Calcário/ Pedregoso.
- **Castas** – Sauvignon Blanc
- **Características básicas** – Branco: Aromas intensos de frutas cítricas, minerais e gramíneas. Refrescante e secos, com notas de frutas e minerais frescos e sua acidez característica. Tradicionalmente era fermentado lentamente em recipientes de madeira de 600 litros.
- **Preço** – Médio a Alto.

9



Blog: [www.curtindovinhos.com](http://www.curtindovinhos.com)

Facebook: Curtindo Vinhos

Instagram: curtindovinhos

Twitter: @curtindovinhos

Email: [curtindovinhos@gmail.com](mailto:curtindovinhos@gmail.com)



Visite - [www.curtindovinhos.com](http://www.curtindovinhos.com)

### Pouilly-Fumé

- **Solo** – Base Calcária com sílex.
- **Castas** – Sauvignon Blanc
- **Características básicas** – Aromas intensos de toranja e flores brancas. Corpo leve pra médio com acidez, sabores cítricos e mineralidade tipo sílex.
- **Preço** – Médio a Alto.

### Vouvray

- **Solo** – Base Calcária.
- **Castas** – Chenin Blanc
- **Características básicas** – O jovem Vouvray, muitas vezes revela notas de rosa, marmelo e acácia. À medida que evolui, o Vouvray exhibe aromas de damasco, frutas cristalizadas e mel.
- **Preço** – Médio a Superior.

### Coteaux du Layon

- **Solo** – Base Calcária.
- **Castas** – Chenin Blanc
- **Características básicas** – Vinho doce. Intenso, aromas complexos de flor de acácia, mel, erva-cidreira e frutas cristalizadas. Redondo e cheio na boca, ocasionalmente, untuoso e equilibrado, com acidez fresca e sabores de frutas frescas.
- **Preço** – Médio a Superior.

### Savennières

- **Solo** – Base Calcária.
- **Castas** – Chenin Blanc
- **Características básicas** – Branco. Intenso, com notas de abacaxi, pêra, pedra de afiar e minerais. Encorpado com uma frescura mineral. Notas amendoada, frutas cristalizadas e especiarias emergem frequentemente com a maturidade.
- **Preço** – Médio a Superior.

### Muscadet

- **Solo** – Xisto e Gnaisse.
- **Castas** – Melon Blanc
- **Características básicas** – Floral e frutado, com notas minerais ocasionais. Corpo leve com uma acidez fresca.
- **Preço** – Baixo.

10



Blog: [www.curtindovinhos.com](http://www.curtindovinhos.com)

Facebook: Curtindo Vinhos

Instagram: curtindovinhos

Twitter: @curtindovinhos

Email: [curtindovinhos@gmail.com](mailto:curtindovinhos@gmail.com)



Visite - [www.curtindovinhos.com](http://www.curtindovinhos.com)

### Muscadet Sèvre et Maine

- **Solo** – Xisto e Gnaisse.
- **Castas** – Melon Blanc
- **Características básicas** – Floral e frutado, com notas minerais ocasionais. Leve a médio corpo, muitas vezes com notas florais e frutados e acidez fresca.
- **Preço** – Baixo a Médio.

### Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

- **Solo** – Xisto e Gnaisse.
- **Castas** – Melon Blanc
- **Características básicas** – Vinho é engarrafado diretamente da cuba ou tanque na primavera seguinte à vindima, depois de ter passado o inverno em contato com as leveduras. Vinho pode formar finas bolhas, terá mais corpo e características leves de levedura.
- **Preço** – Baixo a Médio.

## Região – Rhône Norte

### Côte-Rôtie

- **Solo** – Rochas metamórficas (micaxistos no Norte, gnaisse, ao sul, e migmatito na ponta do Sudeste).
- **Castas** – Syrah (com até 20% de Viogner)
- **Características básicas** – Aromas podem variar de frutas – negras ou vermelhas - às notas florais (violeta) e especiarias. É um vinho robusto, com pedigree, que envelhece muito bem, e pode exibir notas de floresta, couro, tabaco ou café. Com um final longo, é perfeitamente equilibrado e bastante gordo.
- **Preço** – Superior a Extremamente alto.

### Condrieu

- **Solo** – Granito e barro.
- **Castas** – Viogner
- **Características básicas** – Fresco, mas muito aromático, Condrieu contém notas florais de violeta, ou frutas como manga e damasco. No seu auge, irradia toques de musk, pão de gengibre e tabaco.
- **Preço** – Superior a Extremamente alto.

11



Blog: [www.curtindovinhos.com](http://www.curtindovinhos.com)

Facebook: Curtindo Vinhos

Instagram: curtindovinhos

Twitter: @curtindovinhos

Email: [curtindovinhos@gmail.com](mailto:curtindovinhos@gmail.com)



Visite - [www.curtindovinhos.com](http://www.curtindovinhos.com)

## Hermitage

- **Solo** – Granito cobertas com micaxistos e gnaïsse, e pedras aluviais redondas.
- **Castas** – Syrah (pode ter até 15% de Roussanne e Marsanne)
- **Características básicas** – Envelhecem muito bem, desenvolvendo notas requintadas de violeta, especiarias e groselha.
- **Preço** – Superior a Extremamente alto.

## Crozes Hermitage

- **Solo** – Seixos e barro vermelho
- **Castas** – Syrah
- **Características básicas** – Aromas de frutas vermelhas e flores. Capaz de ser armazenado por um período médio de tempo, pode ser apreciado enquanto jovem. O vinho é de sabor fresco durante os seus primeiros anos, mas adquire notas de couro e especiarias com envelhecimento.
- **Preço** – Médio a Alto

## Região – Rhône Sul

### Côtes du Rhone Villages

- **Solo** – Variados
- **Castas** – Grenache, Syrah, Mourvèdre e outras
- **Características básicas** – Vinhos com mais corpo, e aromas de fruta vermelha especiada
- **Preço** – Médio

### Châteauneuf-du-Pape

- **Solo** – Variados com seixos grandes em algumas partes
- **Castas** – Grenache (+ Syrah, Mourvèdre, Cinsault e outras)
- **Características básicas** – Muito corpo e textura rica, com concentrados sabores de fruta vermelha especiada que equilibram o característico nível alto de álcool.
- **Preço** – Alto a Superior

## Referências Bibliográficas

- Côtes du Rhône and Rhône Valley AOC Wines. Disponível em <<http://www.rhone-wines.com/?chooseLanguage=false>>. Acesso entre 24 e 28 de outubro de 2016.
- Loire Valley Wine. Disponível em <<http://loirevalleywine.com/>>. Acesso entre 24 e 28 de outubro de 2016.
- Bourgogne Wines. Disponível em <<http://www.bourgogne-wines.com/our-wines-our-terroir/locating-the-bourgogne-region/the-bourgogne-winegrowing-region-an-ideal-location,2458,9253.html?>>>. Acesso entre 24 e 28 de outubro de 2016.
- Vins de Bordeaux. Disponível em <<http://www.bordeaux.com/us/Our-Terroir/The-Medoc/Margaux>>. Acesso entre 24 e 28 de outubro de 2016.
- Oxford Companion to Wine. Disponível em <<http://www.jancisrobinson.com/ocw>>. Acesso entre 24 e 28 de outubro de 2016.
- Vinhos e Espirituosos – Compreendendo Estilo e Qualidade, WSET 3, 2012

12



Blog: [www.curtindovinhos.com](http://www.curtindovinhos.com)

Instagram: [curtindovinhos](https://www.instagram.com/curtindovinhos)

Facebook: Curtindo Vinhos

Twitter: [@curtindovinhos](https://twitter.com/curtindovinhos)

Email: [curtindovinhos@gmail.com](mailto:curtindovinhos@gmail.com)