



CÔTES DU RHÔNE VIEILLE VIGNES 2020

Um típico Côtes du Rhône cheio de especiarias onde a Grenache de vinha velha fala mais alto. Os vinhedos mais antigos de Grenache tem mais de 40 anos e são preservados em uma encosta pedregosa no vilarejo de Saint-Paulet-de-Caisson, 30 km ao norte de Châteauneuf-du-Pape. Os vinhos começam a maceração pré-fermentativa e se passam 4 semanas até o fim da fermentação, todo o processo acontece em tanques de concreto.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Saint-Paulet Vignobles
País / Região:	França, Valle do Rhône - Côtes du Rhône, Saint-Paulet-de-Caisson
Blend / Varietal:	95% Grenache e 5% Syrah
Amadurecimento:	Fermenta em concreto, sem passagem por madeira
Grad. alcoólica:	14%
Código de barras:	3437320008947





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Uma bomba de amora e cereja negra! Esse Vielle Vigne mostra na taça a força da Grenache de vinhas velhas. De cor rubi violáceo, é um tinto bem concentrado com aromas de frutas pretas como amoras maduras, cerejas negras em compota, pimenta preta, anis e uma nota vegetal de erva fresca como alecrim.

Em boca tem corpo médio, com acidez média para alta, tanino finos e de média intensidade com uma textura elegante e fresca deixando a boca pedindo outro gole.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Tinto cheio de fruta preta madura pulando da taça, com boa acidez e frescor. Encaixa muito bem com pratos que tenham como base carnes vermelhas com molhos delicados, pizza com charcutarias como pepperoni e calabresa.

Temperatura de serviço, entre 14° e 18° C. Tinto que melhora com aeração, servir em taças grandes estilo Borgonha ajuda na evolução dos aromas em taça.

