

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bosquet des Papes
Vinícola	Domaine Bosquet des Papes
Safra	2019
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Châteauneuf-du-Pape
Tipo	tinto
Castas	Grenache, Cinsault e Clairette
Teor Alcoólico	17%
Maturação	de 12 a 18 meses em foudres e demi-muids de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	60 minutos
Premiações	97 pts Jeff Leve 96 pts Wine Spectator 96 pts Jeb Dunnuck 95 pts Andreas Larsson 93 pts Wine Advocate 17 pts Jancis Robinson

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A família Boiron é detentora do Bosquet des Papes, uma das vinícolas de referência em Chateauneuf-du-Pape. Cinco gerações se dedicaram e ainda se dedicam a elaboração de vinhos na região: entre altos e baixos, passaram da dizimável infestação de Filoxera para um crescimento vertiginoso, promovido pela qualidade dos rótulos elaborados neste *terroir* tão prestigiado.

Atualmente, Nicolas Boiron realiza o comando enológico da propriedade, que possui 40 diferentes parcelas em meio a 32 hectares de videiras. Mas o *domaine* só possui este tamanho graças a seu avô, homem importante para a sua história, pois atuou fortemente na recuperação das videiras atacadas pela praga. E é a glória dele que este exemplar homenageia.

Compondo este vinho nas devidas proporções, as uvas Grenache (98%), Cinsault (1%) e Clairette (1%) foram colhidas no extremo norte de *appellation*, na parcela La Gardiole. As videiras possuem de 60 a 70 anos e seus frutos são vindimados sobre maduros. O solo é argiloso, e como é característico do sul do Rhône, o clima é mediterrâneo.

A vinificação ocorreu em cubas de concreto termorreguladas, com 50% das uvas desengaçadas, e o estágio foi de 12 a 18 meses em *foudres* e *demi-muids* de carvalho. O resultado é aquilo que Nicolas sempre anseia por obter: um Chateauneuf-du-Pape tradicional e longo, que pede no mínimo 7 anos de

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

compota de frutas silvestres, frutas vermelhas e negras (cereja, amora e morango), floral, garrigue, pimenta-do-reino, escoltadas por toques tostados e de baunilha



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é redondo e sedoso, com uma excelente paleta de frutas suculentas aliadas a notas de carvalho, totalmente integradas a seu álcool, sua acidez vibrante e seus taninos maduros; é denso, com final longo e quente

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada

