

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Brunel de la Gardine Côtes-du-Rhône Blanc 2021
Vinícola	Château de la Gardine
Safra	2021
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Côtes-du-Rhône AOC
Tipo	branco
Castas	Roussanne, Clairette, Viognier, Grenache Blanc e Bourboulenc
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	breve amadurecimento em inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Montrachet

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Vale do Rhône é uma das mais renomadas regiões vinícolas da França. Desde o norte, onde o clima é mais continental, até o sul, onde o clima é mediterrâneo, são produzidos vinhos afamados no mundo inteiro, principalmente tintos. No entanto, o que menos se fala é que a região também é capaz de produzir brancos de grande qualidade e prestígio.

Os vinhos Côtes du Rhône Blanc são uma verdadeira joia. Elegantes e complexos, podem ser dotados de uma incrível profundidade de sabores, obtidos através de uma mistura de castas bastante peculiar, mas variável conforme a comuna de origem.

A classificação geral Côtes-du-Rhône AOC é gigantesca e chega a ser responsável por praticamente metade de todo vinho produzido no Vale do Rhône, resultando também em uma grande diferença de qualidade. Por isso, é fundamental apostar em produtores conceituados, como a Brunel de la Gardine, que nos proporciona uma degustação memorável com seu exemplar.

A família Brunel é dotada de uma grande tradição vinícola no Rhône, contando com parcelas de vinhedos em Chateauneuf du Pape, Rasteau e Lirac. Com uvas da porção meridional, seu Côtes du Rhône Blanc da safra 2021 consiste em um corte 30% Roussanne, 20% Clairette, 20% Viognier, 20% Grenache Blanc e 10% Bourboulenc, vinificado e amadurecido em tanques de aço inox.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

mescla pêssego, pomelo, limão siciliano maduro e um amplo leque floral, com toques discretos de pedra molhada e abacaxi verde

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

uma explosão! tem um perfil untuoso, de sabor intenso, mas com ótimo frescor garantindo fluidez

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 robalo ao vapor com molho tártaro, fish and chips, bruschetta de salmão defumado e creme fraiche, soba de carne suína e caldo de cogumelos, curry de frango, fusilli ao molho cítrico de camarões