

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Brunel de la Gardine Côtes du Rhône Blanc 2023
Vinícola	Château de la Gardine
Safra	2023
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Côtes-du-Rhône AOC
Tipo	branco
Castas	Roussanne, Clairette, Viognier, Grenache Blanc e Bourboulenc
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Vale do Rhône é uma das regiões vinícolas mais prestigiadas da França. Do norte, com clima continental, ao sul, sob influência mediterrânea, sua diversidade de terroirs dá origem a vinhos reconhecidos mundialmente — sobretudo os tintos. Ainda assim, há um lado menos comentado: a região também produz brancos de grande qualidade.

Entre eles estão os Côtes du Rhône Blanc, provenientes de uma área extensa que responde por quase metade da produção do vale. Essa amplitude se reflete em uma grande diversidade de estilos, o que torna ainda mais importante optar por produtores de referência. É o caso da família Brunel, nome histórico do Rhône, com vinhedos em Châteauneuf-du-Pape, Rasteau e Lirac.

Seu Côtes du Rhône Blanc 2023 é um corte preciso e expressivo, reunindo 30% Roussanne, 20% Clairette, 20% Viognier, 20% Grenache Blanc e 10% Bourboulenc — um verdadeiro retrato da riqueza do Rhône meridional.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas cítricos que lembram toranja e limão, acompanhados por nuances de maçã e pera maduras, flores delicadas e toques minerais de pedra molhada

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

corpo médio, delicioso frescor frutado e equilíbrio notável, com um retrogosto floral e de maçã que persiste com vigor, terminando em final extremamente convidativo

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