

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Brunel de la Gardine Côtes du Rhône Rouge 2023
Vinícola	Château de la Gardine
Safra	2023
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Côtes-du-Rhône AOC
Tipo	tinto
Castas	65% Grenache, 15% Syrah e 20% Mourvèdre
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2033
Decanter	15-30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A família Brunel produz vinhos no sul do Rhône desde o longínquo ano de 1670! Porém, foi somente em 1945 que Gaston Brunel adquiriu 10 hectares de vinhedos na denominação Châteauneuf-du-Pape, consolidando o Château de la Gardine, que o negócio começou a prosperar. A expansão começou em 1963, com a compra de 48 hectares nas mediações da comuna de Rasteau, e finalizou (até o momento) em 1998 com a aquisição do Château Saint-Roch, com 40 hectares na AOC Lirac. Atualmente a empresa é gerida pelos filhos de Gaston, Patrick e Maxine Brunel.

Além do nome da família, outra assinatura dos vinhos da vinícola é sua exclusiva garrafa, utilizada desde 1964! Foi durante a escavação da segunda cave subterrânea que Gaston encontrou um frasco antigo, feito a sopro, um dos primeiros recipientes do Châteauneuf-du-Pape na história, e resolveu engarrafar seus vinhos com esse modelo.

A empresa possui uma filosofia sustentável, onde “menos é mais”. O objetivo é colocar o conceito de terroir dentro de cada garrafa produzida: expressar a pura e franca combinação das tipicidades de solo, clima, uva, safra e personalidade da equipe enológica."

Nesta safra 2023, o Brunel de la Gardine Côtes du Rhône Rouge foi elaborado pelo tradicional corte GSM, com 65% de Grenache, 15% de Syrah e 20% de Mourvèdre. Cada variedade foi vinificada separadamente e amadurecida em tanques de cimento por 4 meses. Após, foi realizado o blend antes do engarrafamento.

Na taça temos um Côtes-du-Rhône que esbanja tipicidade!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante e intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

paleta aromática ampla, revelando frutas do bosque maduras, como cereja, mirtilo e framboesa, acompanhadas de notas apimentadas, toques herbáceos, nuances minerais e traços terrosos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

tem corpo estruturado e ótima harmonia, com taninos finos e maduros escoltados por uma refrescante e suculenta acidez, que formam um conjunto extremamente gastronômico. As notas gustativas remetem ao perfil olfativo, com muito primor

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

DESCRIÇÃO

paté de campagne, tapenade, tartiflette, confit de pato, ratatouille, tajine marroquino, paleta de cordeiro assada



CULINÁRIA