

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Castelet Saint Pierre Cuvée d'Exception 2023
Vinícola	Vignobles Vellas
Safra	2023
País	França
Região	Languedoc-Roussillon
SubRegião	Corbières
Tipo	tinto
Castas	Carignan, Syrah e Grenache
Teor Alcoólico	14%
Maturação	9 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Castelet Saint Pierre Cuvée d'Exception 2023 é um exemplar elaborado pela Vignobles Vellas, vinícola familiar com quase um século de tradição e propriedades nos terroirs mais cobiçados do Languedoc e do Rhône, como Saint-Guilhem-le-Désert, Pic Saint-Loup, Faugères, Saint-Chinian e até o icônico Châteauneuf-du-Pape. Este blend harmônico entre Carignan, Syrah e Grenache, com maturação de 9 meses em barricas de carvalho, é fruto da renomada região de Corbières, no sul da França, localizada no sopé dos Pirenéus. O clima mediterrâneo local resulta em condições secas e ensolaradas, moldadas pelos ventos constantes do noroeste, que garantem a sanidade e a concentração das uvas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de framboesa, amora e cereja, que se entrelaçam a toques de alecrim e especiarias, como cravo, pimenta-do-reino e canela, além de nuances defumadas e de carne curada

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vinho encorpado, com taninos finos e polidos, acidez suculenta e uma intensidade de sabores que conduz a um final de boca longo, persistente e extremamente prazeroso

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

costelinha suína defumada, pancetta à pururuca, cachopo asturiano, paleta de cordeiro em cocção lenta, tomahawk na brasa, queijos maturados e cortes típicos da charcutaria