

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château La Borie Côtes du Rhône Villages 2022
Vinícola	Château La Borie
Safra	2022
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Côtes du Rhône Villages
Tipo	tinto
Castas	55% Syrah, 40% Grenache e 5% Mourvèdre
Teor Alcoólico	13,8
Maturação	8 meses em cubas de concreto
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	92 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Rhône é a segunda maior região vitícola da França. O longo vale esculpido pelo rio homônimo tem tradição milenar no cultivo de videiras e é berço de locais prestigiosos como Chateauneuf-du-Pape e Hermitage. Mas a denominação Côtes du Rhône Villages, que abrange 22 comunas, também pode originar vinhos espetaculares e os do Château La Borie são a prova disso. Utilizando seu vinhedos orgânicos e sem apostar em barricas de carvalho ou outras correções em adega, a vinícola conseguiu, com maestria, garantir para este GSM 92 pontos de James Suckling. A propriedade de 115 hectares localiza-se no extremo sul do departamento de Drôme, no Rhône meridional, uma zona fortemente influenciada pelo Mistral, que por sua vez, assegura o clima quente e seco que nestas terras faz. O vinho em questão é oriundo de uma parcela com solos pedregosos, similares aos encontrados em Chateauneuf. Além disso, o *blend* também é o clássico da região, mas aqui com o diferencial de uma parcela maior da Syrah: 55%, frente aos 40% de Grenache e 5% de Mourvèdre.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas cativantes de morangos, amoras e cerejas desidratadas, escoltadas por notas de chocolate, carne curada e ervas provençais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

volumoso, com taninos bem aparados e uma acidez suculenta, que garante equilíbrio e longevidade ao conjunto; final amplo, com notas frutadas acompanhadas por especiarias picantes

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

espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica