

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Château Virgile Costières de Nîmes 2021

Vinícola Château Virgile

Safra 2021 País Franca Rhône

Região SubRegião Costière de Nîmes

OgiT tinto

Castas Syrah, Grenache e Mourvèdre

Teor Alcoólico 14%

Maturação 1 ano em cubas

Temperatura de

16 a 18 °C Serviço

Guarda 2028

Decanter 20 a 30 minutos

Premiações

VEDANTE **TACA**





APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Costières de Nîmes é a última AOC do Rhône Meridional, sendo uma espécie de ponto fora da curva. É a região mais fresca, onde, diferentemente do que as tendências apontam, são elaborados vinhos dominados por Syrah ao invés de Grenache.

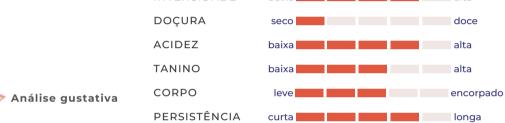
O solo é de argila vermelha e conta com muitos seixos, descritos até mesmo como semelhantes aos de Chateauneuf-du-Pape. Aliás, esse é um dos fatores pelos quais Costières de Nîmes é parte integrante do Rhône e não de Languedoc.

O fato de as videiras estarem próximas ao Mar Mediterrâneo, onde são cultivadas com exposição sul, também é determinante para a tipicidade dos vinhos, tendo em vista que a região é mais suscetível ao Mistral e aos ventos marítimos do que qualquer outra. À tarde, eles começam a proporcionar um efeito de resfriamento, garantindo uma amplitude térmica necessária para o desenvolvimento de complexidade nos frutos.

É na comuna de Vauvert, muito próxima da Petite Camargue, que os Irmãos Baret cultivam os 35 hectares de videiras do Château Virgile, a partir dos quais apuram vinhos generosos e equilibrados, empregando uma filosofia de valorização do terroir. Seu carro-chefe, o Château Virgile Rouge, é elaborado com 60% de Syrah, 30% de Grenache e 10% de Mourvèdre, sendo envelhecido por 1 ano em cubas.

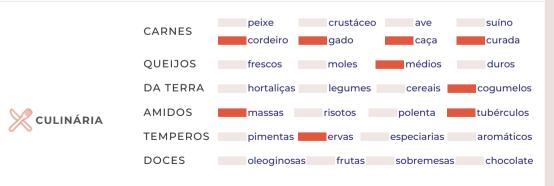
ANÁLISE SENSORIAL





DESCRIÇÃO

mostra textura redonda, ótimo corpo e elevada persistência da fruta, sendo suportado por uma acidez fresca e salivante, assim como taninos maduros e bem polimerizados, que o tornam prazeroso e asseguram total harmonia ao conjunto



DESCRIÇÃO ^{tapas} espanhóis, queijos de maturação média, bruschettas de brie e jamón, talharim ao sugo, torta de batatas, costela de cordeiro na brasa, pato confitado

