

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Château Virgile Costières de Nîmes 2023
<b>Vinícola</b>	Château Virgile
<b>Safra</b>	2023
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Rhône
<b>SubRegião</b>	Costière de Nîmes
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Syrah, Grenache e Mourvèdre
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2031
<b>Decanter</b>	15 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Costières de Nîmes, além de ser uma das mais antigas regiões vinícolas da França, é a AOC mais ao sul do Rhône. Diferente das denominações vizinhas, onde a Grenache se destaca, aqui a Syrah assume o protagonismo.

O solo que predomina é argilo-calcário, com uma expressiva presença de seixos aluviais, semelhante ao de Châteauneuf-du-Pape. Essa composição confere aos vinhos um estilo mais próximo ao clássico Rhône, diferenciando-os dos elaborados na região vizinha de Languedoc.

O clima seco e quente é equilibrado pela influência do Mar Mediterrâneo, dos ventos marítimos e do Mistral, criando uma amplitude térmica ideal para o desenvolvimento de complexidade aromática e estrutura.

Sob a gestão dos irmãos Baret, o Château Virgile cultiva 35 hectares de vinhedos com exposição sul, na comuna de Vauvert, no extremo sul de Costières de Nîmes. A propriedade reflete perfeitamente o estilo de vinho que os irmãos apreciam: encorpado, equilibrado, franco e autêntico.

O destaque da casa, Château Virgile Rouge, é um *blend* harmonioso de 60% Syrah, 30% Grenache e 10% Mourvèdre, maturado por um ano em cubas.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

aromas de cereja, amora, ameixa, mirtilo, framboesa e *cranberry*, complementadas por delicadas nuances florais de violeta; toques de pimenta-preta, especiarias doces e uma leve nota terrosa completam o perfil aromático

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

taninos finos e polidos se equilibram com uma acidez vibrante que estimula a salivação; o meio de boca é generoso, com sabores de frutas maduras e um sutil toque picante, culminando em um final agradável e persistente

### 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

rosbife, steak au poivre, hambúrguer na grelha, brisket defumado, tapas com queijo manchego, cordeiro ao molho de ervas frescas, ossobuco com polenta



## CULINÁRIA