

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Domaine de la Charbonnière Châteauneuf-Du-Pape Rouge 2013
Vinícola	Domaine de la Charbonnière
Safra	2013
País	França
Região	Côtes du Rhône
Tipo	tinto
Castas	Grenache Noir (70%), Syrah (15%), Mourvèdre (15%)
Teor Alcoólico	15,1%
Maturação	parte do vinho estagia em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	2028
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	92 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Situado na margem leste do rio **Ródano, Châteauneuf-du-Pape** é o maior de todos os crus do vale do Ródano. Ocupa um lugar especial na história do vinho francês, pois foi a **primeira região a ter o estatuto de Appellation Contrôlée**.

Dentre as características que o distinguem o que mais surpreende é seu solo, formado por pedras grandes, redondas e macias (chamadas de Galets) misturadas com argila, chegando a alcançar 6 metros de profundidade. A denominação autoriza a elaboração de vinhos tintos e brancos, porém os tintos dominam 90% da produção.

Apesar de a AOC permitir 13 variedades de uvas (18 se contarmos as variantes de cor de algumas) e um nível mínimo de álcool de 12,5% (sem chaptalização) para a produção do Châteauneuf-du-Pape, neste rótulo a La Domaine de la Charbonnière utiliza três das principais: **Grenache Noir (70%), Syrah (15%) e Mourvèdre (15%)**.

É um dos rótulos de maior destaque e produção da **Charbonnière**, propriedade familiar que conta com certificação orgânica, especialmente conhecida por seus vinhos tintos à base de Grenache. Criada em 1912, quando Eugene Maret comprou a propriedade como um presente para sua esposa. Michel Maret, que assumiu em 1973, deu ao *domaine* o nome atual, representando sua localização, área anteriormente utilizada para a queima de carvão.

Provenientes de colheita e seleção 100% manual, as uvas Grenache e Syrah são vinificadas juntas, e a Mourvèdre à parte, para após a fermentação alcoólica e malolática (em tanques de concreto), ser

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário

DESCRIÇÃO

frutas secas (cerejas, ameixa), chimia de figo, licor de cassis, especiarias (noz-moscada, cravo canela, zimbros), cogumelos, folha molhada



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

estruturado e redondo, com taninos bem integrados e acidez salivantes; se destacam as frutas secas e cogumelos no persistente final de boca

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

 oleginosas  frutas  sobremesas  chocolate

DESCRIÇÃO

carnes de porco, gado ou caça assadas no forno ou na brasa, massa ou risotos de cogumelos, queijos duros ou curados



CULINÁRIA

realizado o corte. Parte do blend amadurece em barris de carvalho.