

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                                           |
|------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Vinho                  | Domaine Deux Clés Carignan Vieilles Vignes 2022           |
| Vinícola               | Domaine des Deux Clés                                     |
| Safra                  | 2022                                                      |
| País                   | França                                                    |
| Região                 | Languedoc-Roussillon                                      |
| SubRegião              | Vallée du Paradis                                         |
| Tipo                   | tinto                                                     |
| Castas                 | Carignan                                                  |
| Teor Alcoólico         | 14%                                                       |
| Maturação              | 20% do vinho estagiou em barricas de carvalho da Borgonha |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C                                                |
| Guarda                 | 2035                                                      |
| Decanter               | 45 minutos                                                |
| Premiações             |                                                           |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Domaine des Deux Clés é fruto do trabalho de Gaëlle e Florian, casal que se conheceu em 2009, na Maison Champy, na Borgonha, onde também tiveram seu primeiro contato com a viticultura biodinâmica. Depois de experiências em algumas das grandes regiões vinícolas do mundo, encontraram nas encostas de Hautes-Corbières, no Languedoc, o lugar perfeito para construir sua vinícola. Hoje, são 14 hectares conduzidos sob certificação biodinâmica Demeter, com manejo essencialmente manual e atenção minuciosa a cada parcela.<br />Entre elas, duas se destacam pela idade extraordinária, ambas conduzidas em arbusto: uma plantada em 1950, sobre solo argilo-calcário do período jurássico, e outra em 1909, sobre solo do período triássico. A 280 metros de altitude, essas vinhas condensam a essência do <em>terroir</em> que Gaëlle e Florian buscam revelar em seus exemplares. Foi delas que nasceu este vinho, a primeira edição do Carignan 100% varietal dessa vinícola.<br />Elaborado com uvas totalmente desengaçadas, extração delicada, uma única remontagem curta por dia e amadurecimento em barricas de carvalho da Borgonha, o vinho é fruto de uma proposta de mínima intervenção. Assim, preserva a tensão natural da variedade e revela a concentração, a estrutura e a complexidade que somente vinhas dessa idade podem proporcionar.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de ameixas, cerejas negras, amoras e ervas mediterrâneas, com cedro, alcaçuz, pimenta-preta e um toque sedutor de cacau



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

no paladar, entrega densidade e concentração notáveis; seus taninos, embora ainda vigorosos, exibem uma textura nobre e de altíssima qualidade; estruturado, potente e profundamente equilibrado, fecha com um final infinitamente longo, marcado por frutas escuras e especiarias

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