

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Domaine Giraud Chateauneuf-du-Pape Tradition 2010
Vinícola	Domaine Giraud
Safra	2010
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Châteauneuf-du-Pape
Tipo	tinto
Castas	60% Grenache, 35% Syrah e 5% Mourvèdre
Teor Alcoólico	15%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês por 8 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	de 45 a 60 minutos
Premiações	95 pontos Wine Spectator   94 pontos Robert Parker   90 pontos Wine Enthusiast   4 estrelas Vivino

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Incrível **Châteauneuf-du-Pape**, robusto e intenso do início ao final da garrafa, entregando uma profusão de frutas negras, tanto em nariz quanto em boca, e nuances especiadas e que remetem a chocolate e chá preto.  
 O casal **François e Marie Giraud** tem sido premiado e elogiado com entusiasmo pela crítica especializada, e nesta safra **2010**, especialmente, acertaram a mão com louvor.

## ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	INTENSIDADE	baixa	alta
	EVOLUÇÃO	primário	terciário
Análise olfativa	DESCRÍÇÃO	frutas negras em profusão, em que se destacam amora, mirtilo, figo e kirsch; pimenta-preta e alcaçuz; chá preto	
	INTENSIDADE	baixa	alta
Análise gustativa	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
Análise gustativa	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
Análise gustativa	PERSISTÊNCIA	curta	longa

frutas negras se confirmam maduras, figo maduro, groselha; especiarias de aniz-estrelado e cravo; notas picantes de pimenta-preta; chocolate amargo, chá preto; robusto, potente e elegante, com taninos maduríssimos e acidez no ponto

## CULINÁRIA

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

DESCRÍÇÃO peito de pato com redução de porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos