

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 Chateauneuf-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 Francois 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

DESCRIÇÃO

vermelho-rubi com reflexos violáceos



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras em profusão, em que se destacam amora, mirtilo, figo e kirsch; pimenta-preta e alcaçuz; chá preto



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

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

DESCRIÇÃO

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