

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                                                                                      |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vinho                  | Domaine Peter Sichel Montanha 2024                                                                   |
| Vinícola               | Domaine Peter Sichel                                                                                 |
| Safra                  | 2024                                                                                                 |
| País                   | França                                                                                               |
| Região                 | Languedoc-Roussillon                                                                                 |
| Tipo                   | tinto                                                                                                |
| Castas                 | Grenache                                                                                             |
| Teor Alcoólico         | 12,5%                                                                                                |
| Maturação              | em tanques de concreto                                                                               |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C                                                                                           |
| Guarda                 | 2030                                                                                                 |
| Decanter               | 30 minutos                                                                                           |
| Premiações             | 92 pts Megha Janghyala DipWSET   91 pts Michael Godel   91 pts John Szabo MS   90 pts David Lawrason |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Peter Allan Sichel, irmão de Peter Max Sichel (ex-espião da CIA e fundador da Blue Nun), foi um dos mais respeitados comerciantes e conhecedores dos vinhos de Bordeaux. No fim da década de 1980, durante uma viagem pelo sul da França, encantou-se com a paisagem preservada de Cucugnan, no extremo sul da denominação Corbières, e com o potencial dos vinhos produzidos na região. Convencido de que havia ali um terroir excepcional, adquiriu uma propriedade que daria origem ao Château Trillol, iniciando a trajetória da família Sichel no Languedoc.<br /><br />Anos mais tarde, seu neto, Alexander Sichel, teve a oportunidade de degustar antigas safras do Château Trillol e comprovar o extraordinário potencial de envelhecimento dos vinhos da região. Inspirado por essa experiência, fundou o Domaine Peter Sichel, em Cucugnan, em homenagem ao avô. Desde então, dedica-se à produção de vinhos que refletem a singularidade do <em>terroir</em> local.<br /><br />O Montanha é elaborado exclusivamente com Grenache proveniente do vinhedo Riben del Bosc, situado no terroir de Quéribus, entre os vilarejos de Cucugnan e Duilhac-sous-Peyrepertuse. As vinhas estão plantadas entre 300 e 400 metros de altitude, onde o clima tipicamente mediterrâneo é amenizado pela altitude, favorecendo uma maturação equilibrada das uvas e preservando seu frescor.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário

DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas frescas, com contornos florais, de garrigue, alecrim e alcaçuz



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

Um vinho vibrante, intenso e muito fluido; extremamente agradável de beber, com palato suculento, fresco, e de persistência notável



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 vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos