

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Habard Crozes-Hermitage Grand Classique 2018
Vinícola	Laurent Habard
Safra	2018
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Crozes-Hermitage
Tipo	tinto
Castas	Syrah
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	parte do vinho maturou por 6 meses em barricas de carvalho, enquanto o restante permaneceu em cubas de concreto e aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Domaine Habard é uma propriedade composta de 15 hectares de terras ao longo do Vale do Rhône, onde são produzidos seus vinhos tintos e brancos que levam o nome de três exuberantes sub-regiões: Saint-Joseph, Hermitage e Crozes-Hermitage, todas na parte setentrional.

Desde 1998, Laurent Habard, 5ª geração de sua família, é quem comanda a propriedade. Com sua administração, as vinhas tornaram-se totalmente orgânicas e contam com o certificado Alto Valor Ambiental, que assegura as práticas sustentáveis da empresa. Além disso, os vinhos tintos são elaborados sem adição de sulfitos, mostrando-se como grandes representantes de seus respectivos *terroirs*.

Crozes-Hermitage, na margem esquerda do Rhône, beneficia-se de seus vinhos tintos elaborados com a casta Syrah, que domina quase 90% dos vinhedos. Nesta área, a geografia é mais plana que sua vizinha Hermitage e o clima tende a ser continental. Laurent Habard possui 10,5 hectares nesta AOC, cujas uvas colhidas nas comunas de Gervans, Erôme, Crozes-Hermitage e Pont de l'Isère foram utilizadas para constituir este vinho. Enquanto que na porção sul o solo é mais pedregoso, no norte o solo tende a ser constituído por uma mistura de granito e loess.

Este vinho foi elaborado a partir de videiras de até 70 anos e sua maturação decorreu por 6 meses, parte

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas negras maduras (amora e cereja preta), violeta, pimenta-preta, especiarias adocicadas, além de toques minerais e de *sous-bois*

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

apresenta notas de frutas negras suculentas e tosta, envoltas por taninos finos e uma acidez precisa que assegura a sua elegância; o final é longo e levemente mineral

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO rosbife, steak au poivre, hambúrguer na grelha, brisket defumado, tapas com queijo manchego, cordeiro ao molho de ervas frescas, ossobuco com polenta

em cubas de aço inoxidável e concreto, parte em barricas de carvalho.