

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Habrard Crozes-Hermitage Grand Classique 2018

Vinícola Laurent Habrard

Safra 2018 País Franca Região Rhône

SubRegião Crozes-Hermitage

Tipo tinto Castas Syrah Teor Alcoólico 14,5%

parte do vinho maturou por 6 meses em barricas de carvalho,

enquanto o restante permaneceu em cubas de concreto e aço

TAÇA

inoxidável

Temperatura de

Maturação

16 a 18°C Serviço

Guarda 2028

Decanter 45 a 60 minutos

Premiações

VFDANTF





Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Domaine Habrard 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.

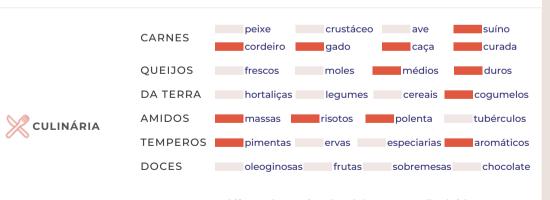
Desde 1998, Laurent Habrard, 5ª geração de sua família, é quem comanda a propriedade. Com sua administração, as vinhas tornaram-se totalmente orgânicas e contam com o certificado Alto Valor Ambiental, que assegura as práticas sustentáveis da empresa. Além disso, os vinhos tintos são elaborados sem adição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





mineral

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

assegura a sua elegância; o final é longo e levemente

