

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	La Fiole du Pape Châteauneuf du Pape
Vinícola	Maison Brotte
Safra	N.V.
País	França
Região	Châteauneuf-du-Pape AOC
Tipo	tinto
Castas	Grenache, Syrah, Mourvèdre e Cinsault
Teor Alcoólico	14%
Maturação	mescla vinhos que maturam entre 12 e 60 meses em barris centenários
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O La Fiole du Pape é o Châteauneuf-du-Pape mais vendido do mundo! Apesar de sua garrafa possuir em alto relevo o símbolo do papado (obrigatoriedade da AOC), ela tem um design único - retorcida e empoeirada. Foi criada em 1952 por Charles Brotte (a qual ficou em primeiro lugar em um concurso de ceramistas). O formato da garrafa representa as vinhas nodosas e retorcidas típicas da região devido à sua luta de crescimento contra o vento Mistral.

Dentre as características que distinguem um Châteauneuf-du-Pape, o que mais surpreende é seu solo, formado por pedras grandes, redondas e macias (chamadas de Galets) misturadas com argila, chega a alcançar 6 metros de profundidade. Apesar de a AOC permitir, atualmente, até 22 variedades para a produção do Châteauneuf-du-Pape, o La Fiole de Pape utiliza as quatro principais: Grenache, Syrah, Mourvèdre e Cinsault.

Sua produção é inspirada na região de Champagne, onde se faz vinhos non-vintage (misturando vinhos jovens com cuvées de reserva mais antigos) para garantir a consistência de seu estilo ano após ano (único vinho tinto AOC na França a utilizar essa técnica). Suas uvas são provenientes de colheita 100% manual e cada variedade tem sua fermentação alcoólica e malolática em grandes tanques de concreto. Os vinhos base maturam entre 12 e 60 meses em barris de carvalho centenários.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, fresca e maduras (cereja, groselha, cassis, amora), mineral (pedra molhada), folhas secas, especiarias (pimenta e alcaçuz), terroso, cogumelos e cedro

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

incrível integração entre corpo, taninos e acidez, é potente porém delicado, muito intenso e persistente; seus sabores acompanham as notas olfativas, mas a sua acidez vibrante acentua seu caráter mineral

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

carnes de porco, gado ou caça assadas no forno ou na brasa, massa ou risotos de cogumelos e queijos duros ou curados