

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	LA VIGNE DES FLEURINES MINERVOIS LA LIVINIERE 2015
<b>Vinícola</b>	Select Vins
<b>Safra</b>	
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Languedoc-Roussillon
<b>SubRegião</b>	Minervois
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Syrah
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	longo período sobre as borras finas em tanques de aço inoxidável
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2025
<b>Decanter</b>	15 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



## TAÇA



## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Select Vins é uma parceria entre o empresário Jean Paux-Rosset, dono do Château la Negly, e o renomado enólogo Claude Gros. O projeto tem o intuito de selecionar, em meio aos vinhedos mais representativos de cada sub-região de Languedoc-Roussillon, as melhores uvas para dar origem a vinhos que esbanjam tipicidade.

Localizada nos arredores da comuna de La Liviniere, a A.O.C. Minervois La Liviniere é reconhecida pela alta qualidade de seus tintos. Nesta porção, de clima mediterrâneo e solo calcário, com margas e vegetação seca, onde predominam algumas ervas resistentes, encontram-se vinhos mais peculiares que aqueles elaborados apenas sobre a mais branda A.O.C. Minervois.

100% Syrah, de uvas totalmente desengaçadas e maceradas a frio por 72 horas, este exemplar foi vinificado em tanques de aço inoxidável, onde permaneceu por um longo período sobre as borras finas. Sem passagem por madeira, mostra-se um vinho extremamente didático e com um preço super especial.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi opaco

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (groselha, ameixa), ervas aromáticas (louro, tomilho), especiarias picantes (pimenta-preta) e traços de pedra molhada

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

robusto e estruturado, apresenta taninos expressivos, mas domados, acidez salivante e sabores que refletem as deliciosas notas olfativas

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno

### 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

espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica