

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	L'Abbe Dine Châteauneuf-Du-Pape Blanc 2016
Vinícola	Domaine L'Abbe Dine
Safra	2016
País	França
Região	Côtes du Rhône
Tipo	branco
Castas	Grenache blanc (70%), Roussanne (28%), Bourboulenc (1%), Clairette (1%)
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	50% do vinho estagia em barris de carvalho usados, o restante amadurece em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2030
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	93 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Domaine L'Abbe Dine, sob posse de **Nathalie Reynaud**, se localiza na comuna de **Courthézon**, no departamento de Vaucluse. A propriedade, pertencente à família de Nathalie desde 1880. Foi em 2012 quando, após inúmeros desafios, finalmente a vinícola foi inaugurada. Atualmente produz peculiares vinhos em 4 denominações: Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône Villages, Côtes du Rhône e Vin de Pays.

Este exemplar é elaborado a partir de uvas do famoso *terroir* arenoso de Châteauneuf-du-Pape, e é um dos destaques do Domaine. Há muita graça e entrega neste vinho, a sua amplitude aromática e gustativa é deliciosa, oscilando entre o charme e a gula, com ótimo frescor. Um **Châteauneuf branco espetacular!**

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

dourado



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas de caroço (damasco, pêssego), flores brancas e mel, envoltos por doces aromas tostados e de especiarias brancas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

de forma instigante desperta as papilas gustativas com a sua alta amplitude de sabores, passando por pêssego e damasco às frutas exóticas e certa salinidade; é untuoso e delicado, ao mesmo tempo; apresenta muito equilíbrio e potencial de guarda

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

creme de abóbora e gengibre, peixes grelhados ao molho de frutas, pad thai, moqueca baiana de camarão, curry amarelo de frango, curry vermelho de peixe, pork a la mostard (bifes de porco com uma redução cremosa de mostarda)



CULINÁRIA