

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                                                                             |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vinho                  | Le Vieux Donjon Châteauneuf-du-Pape 2014                                                    |
| Vinícola               | Le Vieux Donjon                                                                             |
| Safra                  | 2014                                                                                        |
| País                   | França                                                                                      |
| Região                 | Rhône                                                                                       |
| SubRegião              | Châteauneuf-du-Pape                                                                         |
| Tipo                   | tinto                                                                                       |
| Castas                 | Grenache, Mourvèdre, Syrah e Cinsault                                                       |
| Teor Alcoólico         | 14,5%                                                                                       |
| Maturação              | 6 meses em tanques de concreto e 12 meses em foudres de carvalho                            |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18°C                                                                                   |
| Guarda                 | 2030                                                                                        |
| Decanter               | 45 a 60 minutos                                                                             |
| Premiações             | 94 Vinous Media   92 pts Wine & Spirits Magazine   91 pts Wine Advocate   91 Wine Spectator |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Le Vieux Donjon é um Domaine localizado em Châteauneuf-du-Pape que tem Claire Fabre como enóloga. Desde 2008 ela comanda 15 hectares da empresa familiar, fundada pelo seu avô em 1966. A propriedade é um dos grandes nomes dentro da denominação de origem, e foca sua produção em apenas dois tipos de vinhos: Châteauneuf-du-Pape e Châteauneuf-du-Pape Blanc.

Entre brancas e tintas, 18 castas são permitidas na região, mas Grenache (75%), Mourvèdre (10%), Syrah (10%) e Cinsault (5%), nas respectivas proporções, compõem este *blend* e são as mais difundidas. Localizada no Rhône Meridional, Châteauneuf-du-Pape sofre grande influência mediterrânica, além de ser a zona mais seca de todo o Vale. Le Vieux Donjon conta com 90% de vinhas centenárias, das quais 80% são cultivadas em um terroir repleto de seixos arredondados e 20% em um *terroir* chamado *saffre*, um tipo de arenito muito fino e sensível à erosão.

Este vinho, da excelente safra obtida em 2014, foi elaborado com leveduras selvagens e teve 50% das uvas desengaçadas. A maturação decorreu por 6 meses em tanques de concreto e por mais 12 meses em *foudres* de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras (cereja, framboesa, amora e ameixa), menta, flores vermelhas, *sous-bois* e leves toques de ervas, escoltadas por notas de tosta e baunilha.

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

sabores de frutos vermelhos rechonchudos, macios e sedosos (amora e cereja); seu perfil é rico e encorpado, com uma estrutura tânica e final de boca que denotam a sua elegância

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

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



CULINÁRIA