

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	M. Chapoutier Crozes-Hermitage Les Meysonniers Rouge 2019
Vinícola	Maison M. Chapoutier
Safra	2019
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Crozes-Hermitage
Tipo	tinto
Castas	Syrah
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses (85% em cubas de concreto, 15% em barricas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2026
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	93 pts Wine Spectator 93 pts Revista Adega 92 pts Jeb Dunnuck 91 pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com mais de 200 anos de tradição, a M. Chapoutier é uma das mais tradicionais Maisons do Vale do Rhône. Seus rótulos começaram a adquirir destaque internacional a partir da década de 1980, quando aos 26 anos, Michel Chapoutier revolucionou a empresa assumindo o comando enológico.

Michel é um pioneiro. Foi um dos primeiros franceses a apostar no cultivo biodinâmico e, inspirado no relato de um amigo cego, foi o primeiro a adotar a escrita em braille em todas as garrafas. Hoje, é considerado um dos maiores gênios da França, tendo sido eleito por diversas vezes "Enólogo do Ano" pelo Revue du Vin de France.

Um dos diferenciais de Chapoutier é a vinificação 100% varietal. Por isso, o Crozes Hermitage Les Meysonniers é um vinho unicamente elaborado com a Syrah. As uvas são provenientes de vinhas com pelo menos 25 anos de idade, plantadas em uma mistura de argila com seixos calcários, voltadas ao sul. A vinificação se dá de maneira tradicional em tanques de concreto. O vinho matura por 12 meses, 85% nos próprios tanques de concreto e 15% em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de ameixas, amoras e cerejas maduras, aliadas a um floral de violetas, noz-moscada, pimenta-preta, alecrim, nuances de alcatrão e couro



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

Crozes-Hermitage bastante elegante, com ótima estrutura e frescor, taninos aveludados e intensos sabores frutados e terroso



CULINÁRIA

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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

galette de cogumelos, matambre recheado e assado à baixa temperatura, costeleta de porco grelhada com salada de batatas, carré de cordeiro na brasa ao molho de hortelã, beef stew