

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho M. Chapoutier Crozes-Hermitage Les Meysonniers Rouge 2019

Vinícola Maison M. Chapoutier

Safra 2019 País Franca Região Rhône

Crozes-Hermitage SubRegião

OgiT tinto Castas Syrah Teor Alcoólico 14%

Maturação 12 meses (85% em cubas de concreto, 15% em barricas)

Temperatura de

16 a 18 °C Serviço

Guarda 2026

Decanter 45 a 60 minutos

93 pts Wine Spectator | 93 pts Revista Adega | 92 pts Jeb Premiações

Dunnuck | 91 pts Wine Advocate

# **VEDANTE**

#### TACA





## 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 braile 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 calcáreos, 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.

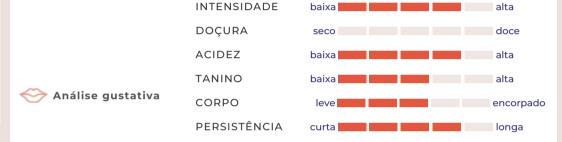
# ANÁLISE SENSORIAL **DESCRIÇÃO** Análise visual púrpura intenso **INTENSIDADE** baixa

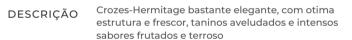
**EVOLUÇÃO** 

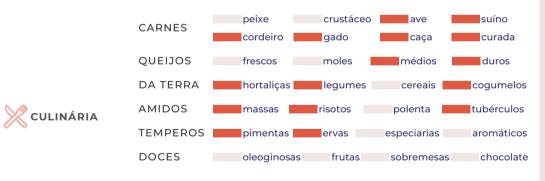


primário I

terciário







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