

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Yves Cuilleron Roussillière 2016 (500ml)
Vinícola	Cave Yves Cuilleron
Safra	2016
País	França
Região	Vin de France
Tipo	licoroso
Castas	Marsanne, Roussanne e Viognier
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2035 +
Decanter	-
Premiações	93 pts Revista Adega

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY
A Cave Yves Cuilleron é uma das grandes referências do norte do Rhône. Fundada em 1920 por seu avô, passou ao comando de Yves em 1987, quando ele iniciou uma verdadeira revolução silenciosa na região. Com vinhedos que se estendem de Saint-Péray a Côte-Rôtie, Cuilleron adota práticas sustentáveis, colheita manual, vinificação parcela a parcela e mínima intervenção, sempre buscando que o terroir se expresse com clareza e autenticidade. Yves representa a nova geração de vigneronns que alia tradição, técnica e identidade regional, contribuindo para recolocar o norte do Rhône no mapa dos grandes vinhos do mundo. Seus rótulos se destacam por refletir com precisão o caráter das castas e parcelas de origem. Entre eles, o Roussillière é um dos exemplares mais singulares. Classificado como Vin de France — já que o norte do Rhône não possui denominações voltadas a vinhos licorosos —, é elaborado com Marsanne, Roussanne e Viognier, colhidas em estágio de sobrematuração ao longo de várias passagens pelo vinhedo, com presença de Botrytis cinerea em parte das uvas.

ANÁLISE SENSORIAL	
 Análise visual	DESCRIÇÃO
 Análise olfativa	INTENSIDADE baixa alta
	EVOLUÇÃO primário terciário
	DESCRIÇÃO
 Análise gustativa	INTENSIDADE baixa alta
	DOÇURA seco doce
	ACIDEZ baixa alta
	TANINO baixa alta
	CORPO leve encorpado
	PERSISTÊNCIA curta longa
	DESCRIÇÃO
 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 oleoginosas frutas sobremesas chocolate
 CULINÁRIA	DESCRIÇÃO
	castanhas carameladas, frutas desidratadas, tábua de queijos não-envelhecidos, sobremesas em geral