

PREMIUM

CLOS DES PAPES CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Branco



PAÍS

FR

REGIÃO

Rhône (Sul)

PRODUTOR

Clos des Papes - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

15%

AÇÚCAR

1,0 g/l

ACIDEZ

PH

NOTAS E PREMIAÇÕES

94 pontos – Robert Parker – "Um branco que não deveria ser perdido."

DEGUSTAÇÃO

Com aromas de pêssegos e damascos, além de notas florais, é um vinho rico, com ótima acidez, encorpado, fresco e saboroso.

TERROIR

São 4 hectares de vinhedos destinados à produção do vinho branco. A primeira safra foi a de 1955.

ELABORAÇÃO

As uvas são prensadas imediatamente após a colheita. A fermentação ocorre em temperatura controlada entre 18 e 21 °C. A maturação é feita em tanques com a presença das borras, durante 6 meses. Não é feito nenhum estágio em madeira.

HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar, sushi e sashimi, carnes brancas e pratos da cozinha asiática.

QUANDO BEBER

Pode ser consumido em sua vibrante juventude ou guardado por uma ou duas décadas.

SAFRA 2012

UVAS

Grenache Blanc, Roussane, Cairette, Picpoul, Bourboulenc e Picardan

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

— Guardar pelo menos 3 anos.

— Sem madeira.