

PREMIUM

FONT DE MICHELLE CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Tinto



PAÍS

FR

REGIÃO

Rhône (Sul)

PRODUTOR

Famille Gonnet - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

15%

AÇÚCAR

<0,3 g/l

ACIDEZ

5,1 g/l

PH

3,74

NOTAS E PREMIAÇÕES

92 pontos Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

Um vinho sutil e sedutor, que pode ser guardado por alguns anos, mas está delicioso para ser desfrutado. Recomenda-se decantar uma hora antes de servir.

SAFRA 2015

UVAS

70% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvâdre e 10% de outras variedades tintas (Counoise, Cinsault, Terret Noir, Vaccarãse, Clairette and Bourboulenc)

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar ou Beber.

 Madeira moderada.

TERROIR

Vinhedos a sudeste da denominação Châteauneuf-du-Pape, com seixos redondos na superfície e solos de areia, argila e calcário. Vinhas de 50 a 90 anos de idade. Densidade de 3.500 plantas/hectare.

ELABORAÇÃO

Colheita manual. Vinificação tradicional em tanques de concreto, tanques de inox e cubas de madeira, com 60% a 100% dos cachos desengaçados. Fermentação e maceração de 20 a 30 dias. É feita a malolática. O vinho é envelhecido em tanques de concreto em formato de pirâmide (30%), cubas de madeira (30%), tanques de inox (30%) e demi-muids (barricas de 600 litros). Produção: de 60 a 80 mil garrafas.

HARMONIZAÇÃO

Excelente para acompanhar cordeiro com alecrim, coq au vin, magret de canard, além de charcutaria e queijos de sabor intenso, como o Comté.

QUANDO BEBER

Entre 2017 e 2025.