

# PREMIUM WINES

## Château d'Or et de Gueules Les Cimels Costières de Nîmes 2021



Tinto



### UVAS

60% Syrah, 20%  
Carignan e 20%  
Grenache

### CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
-  Sem madeira

### PAÍS

França

### REGIÃO

Rhône (Sul)

### PRODUTOR

Château d'Or et de Gueules

### TEOR ALCOÓLICO

13,5%

### AÇÚCAR

1,10 g/l

### ACIDEZ

4,35 g/l

### PH

3,78

### DEGUSTAÇÃO

Aromas complexos de frutas escuras, com notas de pimenta preta esmagadas e ervas da Provence. Na boca, é encorpado e suculento, com final amplo e elegante. Les Cimels significa “buquê de frutas” em occitano. Servir entre 10-12 °C.

### TERROIR

Rendimento dos vinhedos 35 hl/ha. Uvas de cultivo orgânico. Produção biodinâmica.

### ELABORAÇÃO

As uvas Carignan de vinhedos antigos são colhidas manualmente. Todas as variedades são fermentadas separadamente, com a tradicional extração longa (28 dias) para a Syrah e maceração carbônica para a Carignan. O vinho permanece em tanques por 2 anos a fim de suavizar os taninos.

### HARMONIZAÇÃO

Acompanha bem carnes vermelhas e de cordeiro.