

PREMIUM WINES

J. Boutin “Les Védias” Rouge AOP Crozes-Hermitage 2023

Tinto



UVAS

100% Syrah

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

— Guardar pelo
menos 3 anos

— Sem madeira

PAÍS

França

REGIÃO

Rhône (Norte)

PRODUTOR

J. Boutin

TEOR ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR

1,0 g/l

ACIDEZ

5,1 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

Aromas de frutas vermelhas, com notas de hortelã e cacau se revezam em harmonia. O paladar é sutil e muito suave. Um vinho charmoso, mas vibrante, fácil de gostar, mas com um toque de complexidade, perfeito para os dias quentes, podendo ser servido ligeiramente refrescado. Este vinho é natural e não filtrado, o que pode ocasionar depósito.

TERROIR

Encostas graníticas de altitude na parte norte da denominação. Solos finos e pulverulentos, combinando *loess* (sedimentos depositados pelo vento) e granito.

ELABORAÇÃO

As uvas foram parcialmente desengaçadas em pequenos tanques de concreto. Foi feita uma extração muito suave, com intervenção mínima, para preservar o perfil elegante que mostra a origem das uvas de alta altitude e a localização do vinhedo no extremo norte, buscando atingir um frescor equilibrado.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha itens da charcutaria, carnes vermelhas grelhadas e até mesmo omelete ou cogumelos salteados. Por seu caráter, pode ser desfrutado sozinho.

QUANDO BEBER

Para aproveitar toda a sua sensualidade, beba este vinho com 3 anos. Em condições ideais de temperatura, pode ser guardado por 7 a 8 anos.