

DOMAINE LA CHAUTARDE ROSÉ

PROVENCE · FRANÇA

Carignan, Cinsault e Grenache compõem este vinho de linda cor salmão e aromas evidentes de frutas vermelhas, como cereja e framboesa, além de toques de pêssego e cítricos. Na boca é saboroso e revela uma mineralidade refrescante. Trata-se de um rosé gastronômico que pode ser apreciado como aperitivo ou com entradas, pratos leves e sobremesas de frutas.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Rosé

CLASSIFICAÇÃO

AOC Côtes de Provence

UVAS

Carignan, Cinsault e Grenache

SAFRA

2020

SOLO

Argilo calcário.

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

6º C a 8º C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Trata-se de um rosé gastronômico que pode ser apreciado como aperitivo ou com entradas, pratos leves e sobremesas de frutas.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Grande especialista na elaboração de vinho rosado, a família Garnier, proprietária do Domaine la Chautarde desde o século 18, possui 32 hectares de vinhedos históricos em Coteaux Varois, uma nobre denominação da Provence. Trata-se de um território abençoado pelo sol durante os meses de verão e frio no inverno, e com grande amplitude térmica durante o dia e a noite, o que promove a maturação perfeita das uvas. Já os solos são argilo-calcário, garantindo um caráter único ao vinho originado ali.
- ◆ Colheita selecionada realizada manualmente seguida pelo resfriamento imediato das uvas evitando a oxidação.
- ◆ 70% das uvas passaram por prensagem direta e 30% passou pelo processo de sangria.
- ◆ Fermentação alcoólica a temperatura controlada, mantida a 17°C.

NOTAS DE PROVA

Cor: linda cor salmão.

Aroma: aromas de frutas vermelhas, como cereja e framboesa, além de toques de pêssego e cítricos.

Sabor: no paladar é saboroso e revela uma mineralidade refrescante.