



Ícones

Degusta Club



## Châteauneuf du Pape 2011

Château Saint Cosme – Rhône - França

Os vinhos do Château de Saint Cosme produzidos em parcelas fora da sua propriedade é fruto da paixão de Louis Barroul, assim ele explica: “Sou apaixonado pela geologia, encontrar grandes vinhedos combinados com o viticultor correto é um quebra cabeça, e eu gosto”. Estes vinhos são chamados de Saint Cosme e precedidos pelo nome da AOC, são provenientes tanto do Rhone sul quanto do norte e após serem envelhecidos na propriedade, são lançados na primavera seguinte ao da colheita. Fantástico!

### Ficha Técnica

Conteúdo 750ml Tipo Tinto

#### Terroir

País França  
Região Châteauneuf du Pape - Rhône  
Produtor Château Saint Cosme  
Safrá 2011

#### Elaboração

Uva 50% Grenache, 18% Mourvedre, 25% Syrah, 5% Cinsaut e 2% Clairette  
Teor Alcoólico 14%  
Amadurecimento 24 meses em barricas de carvalho francês

#### Por Murilo Azevedo

Visual Púrpura intenso  
Olfativo apresenta aromas de carvão, turfa, trufa, ameixa seca, pão de gengibre, tomilho e cereja.  
Gustativo Na boca ele é muito longo e persistente, com notas minerais, boa acidez, taninos integrados e muito elegante!  
Harmonização Carnes de caça, risoto de funghi, arroz de pato.

#### Serviço

Temperatura de Serviço 16°/18°  
Estimativa de Guarda Pronto ou até 2020

#### Das uvas permitidas

o Châteauneuf-du-Pape permite treze variedades de uva e a mistura está dominada normalmente pela grenache. As outras uvas tintas são cinsault, counoise, mourvèdre, muscardin, surah, terret noir e vaccarèse. Entre as uvas brancas incluem-se a grenache blanc, bouboulenc, clairette, picardin, roussane e picpoul. Nos últimos anos a tendência tem sido ir incluindo menos, ou até nenhuma, das variedades brancas permitidas, e confiar principalmente (ou exclusivamente) na grenache, na mourvèdre e na syrah, o famoso corte GSM.