

Janeiro 2020



C'est La Vie Rouge - 2017

Produtor: Albert Bichot

Elaborado com uvas Pinot Noir de vinhedos antigos, com cerca de 25 a 30 anos de idade, da família Bichot nos moldes da Borgonha, com um corte totalmente inusitado da uva Syrah, tradicional do Rhône. Um tinto leve e versátil, para ser bebido sozinho ou acompanhar carnes vermelhas, aves em molhos de vinho e queijos finos. Um vinho totalmente distinto com um blend praticamente raro!! Santé

Terroir

País: França

Região: Languedoc

Uva: Pinot Noir, Syrah/Shiraz

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: Não passa por afinamento em barricas.

Por Murilo Azevedo

Visual: Vermelho-rubi claro.

Olfativo: Com notas de cereja fresca complementadas com toques de pimenta preta e especiarias.

Gustativo: Na boca é fresco e leve, equilibrado, com taninos leves e macios e final agradável.

Harmonização: Super versátil, acompanha peixes de sabor mais forte e mais estruturados, carnes de aves de caça, como codorna, carnes suínas e bovinas assadas.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Languedoc

As montanhas dos Pirineus e Cevenas circundam os vinhedos de denominação Pay's d'OC em Languedoc-Rousillon como se fosse um anfiteatro. O mar mediterrâneo no sul proporciona verões quentes e secos para uma perfeita maturação. As variedades de uvas se expressam de maneira diferente dependendo do clima, exposição à luz solar, relevo e solos. A mistura destas áreas de vinhedos Pays d'Oc criam uma expressão única destas variedades.