

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.