



LES DEUX ALBION 2012

Le Deux Albion é um corte ao estilo do Rhone com uma pequena porcentagem da uva branca Clairrette, co-fermentada com as demais. Muito comum no Vallée du Rhone, este processo ela agrega elegância, cor e frescor sem tirar a potência. Um vinho cheio de camadas de aromas e sabores que encanta desde o primeiro gole. Santé!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País França
Região Rhône
Produtor Chateau Saint Cosme
Safra 2012

Elaboração

Uva Syrah, Grenache, Carignan, Mourvedre e Clairrette
Teor Alcoólico 14,5%
Amadurecimento 12 meses em barricas de carvalho francês e tanques de concreto

Por Murilo Azevedo

Visual Rubi intenso
Olfativo Apresenta notas clássicas dos vinhos do sul do Rhone, como framboesas negras, pimenta, ervas da Provence, azeitona e um toque mineral
Gustativo Médio corpo, elegante, cheio de camadas de sabor e final persistente
Harmonização Carnes assadas com legumes grelhados, bruschetta de cogumelos e carnes de caça.

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16º
Estimativa de Guarda Até 2020

Vale do Rhône

O rio Rhône (ou Ródano, na tradução portuguesa) é um dos mais importantes “rios de vinho” do mundo. Desde seu nascedouro nos Alpes suíços até o mar Mediterrâneo, esse grande rio bordeja várias regiões vitivinícolas bastante diversas entre si. Mas a principal é na Denominação Côtes-du-Rhône que representa a esmagadora maioria da produção regional, com 80% do total.