



Cotes du Roussillon Villages 2009 Hecht & Bannier

Excelente tinto do sul da França, produzido como uma das novas grandes estrelas da região. É muito saboroso e equilibrado, com um sofisticado acento mineral. Mostra notas de especiarias e fruta madura. Recebeu nada menos que 92 pontos de Robert Parker e figurou no Top100 da Wine Spectator. De minúscula produção, trata-se de um clássico Grenache francês, de vinhas velhas dos melhores vinhedos de Autignac, Faugères, Lenthéric e Cabrerolles. Um baita vinho!! Santé!!

Ficha Técnica

| | | | |
|---------------------------|---|-------------|-------|
| Conteúdo | 750ml | Tipo | Tinto |
| Terroir | | | |
| País | França | | |
| Região | Languedoc Roussillon | | |
| Produtor | Hecht & Bannier | | |
| Safra | 2009 | | |
| Elaboração | | | |
| Uva | Grenache | | |
| Teor Alcoólico | 13,5% | | |
| Amadurecimento | 12 meses: 10% tanques/ 40% barricas de segundo uso/ 50% em barricas novas | | |
| Por Murilo Azevedo | | | |
| Visual | Rubi intenso com reflexos violáceos | | |
| Olfativo | Notas de groselhas negras, chocolate amargo, mineral e um fundo de especiarias | | |
| Gustativo | Um vinho potente, estruturado, complexo e muito persistente | | |
| Harmonização | Cabrito com batatas, pimentões e brócolis, carnes de caça, massas ao ragu de rabada | | |

Hecht & Bannier

A família de Gregory Hecht é alsaciana. A de François Bannier, bordalesa. Os dois são amigos e estudaram enologia em Dijon, na Borgonha, mas depois se separaram. Bannier trabalhou em Champagne e Hecht dando consultoria pela França. No começo dos anos 2000, decidiram trabalhar juntos no Languedoc-Roussillon, uma região menos badalada da França. Convencidos do potencial do lugar, decidiram investir. Não compraram vinhedos, mas uvas, trabalhando como négoceiantes, fazendo uma extensa seleção de frutas para criar seus blends de denominações ainda desconhecidas do grande público, como Minervois, Saint Chinian e Faugères. Com o tempo, conseguiram ser reconhecidos e dar força a esses nomes. Hoje seus vinhos são verdadeiros ícones no cenário mundial.

Serviço

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| Temperatura de Serviço | 14/16º |
| Estimativa de Guarda | Pronto ou +5 anos |