



Domaine Lambisque Cotes du Rhone Les Vignes Sauvages 2016

Les Vignes Sauvages é um Côte du Rhône que usa as uvas dos 26 hectares de vinhedos próprios, localizados nos vilarejos de Suzela-Rousse e Bollène. O vinho é saboroso e prazeroso, com frescor e sabores que mesclam frutas vermelhas e ervas que lembram os campos do sul da França.

Terroir

País: França

Região: Rhône

Uva: 75% Grenache, 15% Syrah e 10% Mourvèdre

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: 10 meses.

Por Murilo

Visual: Vermelho escuro com reflexos em grená

Olfativo: Aroma de amora, cereja, ameixa, notas vegetais e de violeta.

Gustativo: Rico e untuoso com taninos estruturados. Estruturado, equilibrado, elegante com um toque rústico!

Harmonização: Perfeito com carne vermelha, galinhada, porco, carnes de caça, javali, embutidos.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 5 anos

Produtor

O nome da propriedade significa 'vinhas silvestres', evidenciando a presença de vinhedos desde tempos antigos. Mas o marco determinante acontece em 1940 quando foi adquirida pelo chefe da família Lambilly para deixar como patrimônio a seus netos. Hoje a propriedade é dirigida por Claire e seu marido, Phillipe d'Autume, em conjunto com o casal Catherine e Laurent Delaunay, enólogo e proprietário de um escritório de negociantes de vinhos da Borgonha e das vinícolas Abbotts & Delaunay e Domaine de la Metairie d'Alon no Sul da França. Com a sua sensibilidade comercial, Delaunay trouxe sua equipe para gerenciar todos os processos de produção e os dois casais alcançaram um nível de qualidade que ultrapassa os Côtes du Rhône convencionais.