



Châteauneuf du Pape 2009 Domaine La Roquette

Foi Hippolyte Brunier, em 1898, quem escreveu o primeiro capítulo dessa maravilhosa história familiar, na vila de Bédarrides, na porção sudeste da região de Châteauneuf-du-Pape. Hippolyte plantou suas primeiras vinhas no platô de La Crau, onde vinhedos são cultivados desde o século XIV e local em que Claude Chappe, inventor do telégrafo ótico, construiu uma das suas torres de comunicação, cuja propriedade foi batizada de Vieux Télégraphe. Desde o início de 1980, os dois bisnetos de Hippolyte, são os responsáveis pela continuidade da história de sucesso e qualidade dos vinhos produzidos pela família. Especialistas e apaixonados pelo sul do Vale do Rhône, os Bruniers decidiram ampliar seu portfólio com novas aquisições na região. Em 1986 adquiriram o Domaine La Roquette, vinícola da zona de Châteauneuf, cujo mosaico de vinhedos e terroirs lhes encantou e desafiou, dando fruto a este grande vinho. Um verdadeiro ícone!!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País França
Região Châteauneuf du Pape - Rhône
Produtor Domaine La Roquette
Safra 2009

Elaboração

Uva Grenache, Mourvedre, Syrah e Cinsaut

Teor Alcoólico 14,5%

Amadurecimento

As uvas colhidas manualmente de videiras em média com 45 anos, passam por uma dupla seleção, desengace e delicada prensagem. A fermentação tradicional com temperatura controlada dura cerca de 25 a 30 dias em grandes tanques de concreto e madeira, seguida de prensa pneumática e fermentação malolática. A maturação é feita em duas etapas, a primeira em tanques de madeira por 10 meses e a segunda por 10 meses em barricas de carvalho. O vinho é engarrafado sem filtragem após esse período de 20 meses.

Por Murilo Azevedo

Visual Púrpura intenso

Olfativo apresenta aromas de carvão, turfa, trufa, ameixa seca, pão de gengibre, tomilho e cereja.

Gustativo Na boca ele é muito longo e persistente, com notas frutadas, boa mineralidade típica da região, acidez em equilíbrio e taninos presentes. Um baita Châteauneuf!

Harmonização Carnes de caça, risoto de javali, massas ao funghi, confit de canard

Serviço

Temperatura de Serviço 16º/18º

Estimativa de Guarda Pronto ou até 2020

Das uvas permitidas

o Châteauneuf-du-Pape permite treze variedades de uva e a mistura está dominada normalmente pela grenache. As outras uvas tintas são cinsault, counoise, mourvèdre, muscardin, surah, terret nois e vaccarèse. Entre as uvas brancas incluem-se a grenache blanc, bourboulenc, clairette, picardin, roussane e picpoul. Nos últimos anos a tendência tem sido ir incluindo menos, ou até nenhuma, das variedades brancas permitidas, e confiar principalmente (ou exclusivamente) na grenache, na mourvèdre e na syrah, o famoso corte GSM.