



*gr*an Reserva

Degusta Club

Côtes du Rhône 2010

Vidal-Fleury – Côtes du Rhône Villages



Um belo exemplar do Rhône elaborado com o famoso blend GSM, onde as uvas colhidas manualmente passam por uma longa maceração, 2 semanas para Grenache e 3 semanas para Syrah e Mourvèdre. Fermentação com leveduras selvagens, maceração com temperatura controlada e fermentação malolática completa. Amadurecimento em carvalho por 10 meses. Clarificação natural e delicada filtragem antes do engarrafamento. Ainda descansa em garrafa por mais 4 meses para ser lançado ao mercado. Muito bom!!

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
Terroir			
País	França		
Região	Rhône- Villages Cairanne, FRANÇA		
Produtor	Vidal-Fleury		
Safra	2010		

Elaboração

Uva	70% Grenache, 20% Syrah, 5% Mourvèdre, 5% Carignan
Teor Alcoólico	14,5%
Amadurecimento	10 meses em barricas de carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual	Vermelho escuro brilhante
Olfativo	Aroma predominante da Grenache. Ameixa preta, herbáceo, violeta, tabaco, chocolate amargo e um toque defumado
Gustativo	Muita fruta negra em boca com notas de pimenta. Carnudo, com boa evolução
Harmonização	Pode ser servido com carnes vermelhas, carnes de caça e massas ao funghi

Serviço

Temperatura de Serviço	14/16º
Estimativa de Guarda	Pronto Ou + 5 anos

Vidal Fleury

Essa casa histórica, a mais antiga vinícola do Vale do Rhône em operação ininterrupta, foi fundada em 1781 quando Joseph Vidal adquiriu seus 10 primeiros hectares de vinhedos no distrito de Ampuis, Côte-Rôtie. A Vidal-Fleury conquistou reputação internacional muito rapidamente e tem como momento marcante de sua história a visita, em 1787, de Thomas Jefferson, o protagonista da Declaração de Independência dos EUA, seu 3º presidente e grande apreciador de bons vinhos. Na década de 1890, Gustave Vidal, bisneto de Joseph, se casou com uma representante da família Fleury e o nome da casa passou a ser Vidal-Fleury.