



Attitude Rosé Pascal Jolivet 2010

Uma ótima companhia para o sunset neste fim de verão!

Este delicioso rosé elaborado por Pascal Jolivet combina as uvas Pinot Noir, Gamay e Cabernet Sauvignon em um estilo fresco, agradável e versátil. Ótima companhia para a mais variada gama de pratos, como entradas, embutidos e carnes brancas em geral. Elaborado pelo método de sangria, não passa por madeira para preservar todo o frescor e fruta. Um baita exemplar de rosé do Loire com a assinatura de ninguém menos que Pascal Jolivet. Santé!

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Rosé
-----------------	-------	-------------	------

Terroir

País	França
Região	Vale do Loire
Produtor	Pascal Jolivet
Safra	2010

Elaboração

Uva	Pinot Noir, Gamay e Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	12,5%
Amadurecimento	Não passa por barrica para preservar a fruta

Por Murilo Azevedo

Visual	Rosado claro com tons laranja
Olfativo	Notas de frutas vermelhas, morango, cereja, framboesa, tangerina e um toque floral
Gustativo	Um rosé elegante, complexo, boa acidez, refrescante, persistente e gastronômico
Harmonização	Ótima companhia para carpaccio, sanduíche de pastrami, carnes brancas e aperitivos no sunset neste fim de verão!

Dos Rosés

Serviço

Temperatura de Serviço	8/10°
Estimativa de Guarda	Pronto para beber

O vinho Rosé nasceu em berço esplêndido, na glamorosa Provence – França, mas também ganhou o seu justo espaço em outras regiões do mundo, como na Itália, lá chamado de *Rosato*, e países do mundo. Para o consumo a regra geral é a mesma dos brancos, isto é, para se aproveitar o frescor e elegância dos aromas, sirva-o numa temperatura média de 8°C a 12°C. Por isso, deixe a garrafa por alguns minutos em um recipiente com gelo e água ou resfrie na geladeira mesmo. Quanto aos copos, podem ser os mesmos que os brancos, menores, para que o líquido não esquente muito rápido. Aproveite!! Viva!!