



Ícones

Degusta Club

HERMITAGE 2003

Vidal Fleury – Rhône - França

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 em Côte-Rôtie. As uvas deste vinho foram colhidas manualmente, passaram por uma longa maceração de 3 semanas, fermentação com leveduras selvagens, maceração com temperatura controlada de 30°C e fermentação malolática completa. Amadurecimento em barricas de carvalho francês por 48 meses, clarificação natural e delicada filtragem antes do engarrafamento. Ainda descansa por mais 12 meses em garrafa antes de seu lançamento ao mercado. Fantástico!!!

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
Terroir			
País	França		
Região	Rhône		
Produtor	Vidal Fleury		
Safra	2003		

Elaboração

Uva	100% Syrah
Teor Alcoólico	13%
Amadurecimento	48 meses em barricas de carvalho francês + 12 meses em garrafa

Por Murilo Azevedo

Visual	Rubi intenso
Olfativo	Frutas maduras, defumado, notas de cassis, tabaco e couro
Gustativo	Macio, médio corpo, muito elegante, com taninos macios e notas de cassis e ameixa e carvalho integradas. Um vinho muito complexo e persistente.
Harmonização	Carnes de caça com risoto de cogumelos.

Do Produtor

Serviço	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. Nas mãos da família fundadora por mais de dois séculos e sofrendo com a falta de interesse dos sucessores, em 1984 a Vidal-Fleury teve seu controle adquirido pela família Guigal, que trabalhou para reerguer o prestígio da casa.
Temperatura de Serviço	16/18º
Estimativa de Guarda	Pronto pra beber Ou + 15 anos