

Março 2019



LES DEUX ALBION 2012 e 2013

Produtor: Château Saint Cosme

Le Deux Albion é um corte ao estilo do Rhone com uma pequena percentagem da uva branca Clairrette, co-fermentada com as demais. Muito comum no Vallée du Rhone, este processo ela agrega elegância, cor e frescor sem tirar a potência. Um vinho cheio de camadas de aromas e sabores que encanta desde o primeiro gole. Santé! Tanto o 12 como o 13 estão prontos para beber, mas têm potencial de guarda por mais alguns anos!

Terroir

País: França

Região: Vallée du Rhone

Uvas: Syrah, Grenache, Carignan, Mourvedre e Clairrette (essa última branca)

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês e tanques de concreto

Por Murilo Azevedo

Visual: vermelho rubi intenso

Gustativo: 2012 equilibrado, elegante, muita complexidade nos aromas. 2013 na mesma pegada com os taninos um pouco mais marcantes com um toque herbáceo.

Olfativo: Aromas intensos de cereja madura, blackberry, especiarias picantes, pimenta moída e terra argilosa. No 12 aparece um fundo de couro mais marcante.

Harmonização: Ideal para acompanhar pratos com muito sabor e tempero, como cozido ou carnes assadas lentamente na panela. Acompanha, aspargos, purê de cará, massas ao burro e sálvia e risoto.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Ambos Prontos para beber, mas aguentam no mínimo +5 anos

Decanter: mínimo de 30 minutos

Rhone

O rio Rhône (ou Ródano, na tradução portuguesa) é um dos mais importantes “rios de vinho” do mundo. Desde seu nascedouro nos Alpes suíços até o mar Mediterrâneo, esse grande rio bordeja várias regiões vitivinícolas bastante diversas entre si. Mas a principal é na Denominação Côtes-du-Rhône que representa a esmagadora maioria da produção regional, com 80% do total.