



Terroir

País: França

Região: Rhône

Uva: 90% Grenache Noir, 5% Mouvédre e 5% Clairette

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

Amadurecimento: 20 a 22 meses.

Por Murilo Azevedo

Visual: Vermelho rubi delicado.

Olfativo: Aroma rico e fresco com cereja e amora intercaladas com notas minerais e florais.

Gustativo: Fresco, vivo e refrescante com notas frutadas e picantes e médio corpo. Perfeito equilíbrio entre taninos finos, boa acidez e uma rusticidade elegante, típica dos grandes Gigondas.

Harmonização: Boa pedida para pratos à base de carne vermelha assada, vitela na pressão com batatas rústicas, carré de javali, galinha à caçadora, magret de pato, massas com molhos intensos, paleta de cordeiro...

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18°C – Decantar 1 hora

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou mais 15 anos

Produtor

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. Jules Brunier, filho de Hippolyte estendeu a propriedade para 17 hectares e, apropriadamente, a batizou de Vieux Télégraphe, hoje, o mais famoso domaine da família Brunier. Desde o início de 1980, os dois bisnetos de Hippolyte, Frédéric e Daniel Brunier, são os responsáveis pela continuidade da história de sucesso e qualidade dos vinhos produzidos pela família.