



## LES DEUX ALBION 2012

Le Deux Albion é um corte ao estilo do Rhône com uma pequena porcentagem da uva branca Clairrette, co-fermentada com as demais. Muito comum no Vallée du Rhône, este processo ela agrupa elegância e frescor sem tirar a potência.

### Ficha Técnica

**Conteúdo** 750ml **Tipo** Tinto

### Terroir

**País** França

**Região** Rhône

**Produtor** Chateau Saint Cosme

**Safra** 2012

### Elaboração

**Uva** Syrah, Grenache, Carignan, Mourvedre e Clairrette

**Teor Alcoólico** 14,5%

**Amadurecimento** Em barricas de carvalho francês e tanques de concreto

### Por Murilo Azevedo

**Visual** Rubi intenso

**Olfativo** Um vinho com muitas camadas de sabor, com notas clássicas dos vinhos do sul do Rhône, como framboesas negras, pimenta, ervas da Provence, azeitona e um leve picante.

**Gustativo**

**Harmonização** Carnes assadas com legumes grelhados, bruschetta de cogumelos e carnes de caça.

### Serviço

**Temperatura de Serviço** 14/16º

**Estimativa de Guarda** 2020

### Curiosidade

#### Vale do Rhône:

O rio Rhône (ou Ródano, na tradução portuguesa) é um dos mais importantes “rios de vinho” do mundo. Desde seu nascença, 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.