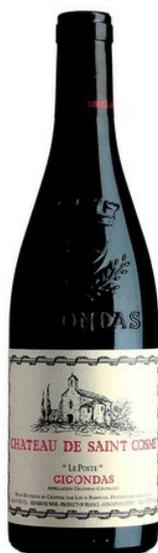




CHATEAU DE SAINT COSME

CHÂTEAU DE SAINT COSME GIGONDAS "LE POSTE"



PAÍS FRANÇA

REGIÃO VALLÉ DU RHÔNE

SUBREGIÃO GIGONDAS

TINTO | SAFRA 2013

Produzido com uvas cultivadas na melhor parcela dos seus vinhedos de Louis Barroul, Le Poste está situado em um solo de margas calcária na parte mais alta da montanha, isso oferece aos vinhos ótimas condições para um perfeito amadurecimento.

VARIEDADES: 100% Grenache.

VINIFICAÇÃO

Uvas cultivadas nas encostas de marga calcária do período Tortoniano (o mesmo tipo de solo encontrado em grandes regiões como Barolo e Barbaresco), situadas próximo da capela de Saint Cosme na parcela Le Poste. Vinificado com caixos inteiros ele é produzido com a uva Grenache cultivadas em vinhedos com exposição sul-sudoeste plantados em 1963 e uma pequena parte de Clairette (0,10%). Ao término da vinificação o vinho estagia durante 12 meses em barricas de carvalho, sendo 30% novas, 40% um ano de idade e 30% em barricas de dois anos. Engarrafado sem filtragem.

AMADURECIMENTO

Envelhecido 12 meses em barril de carvalho.

NOTAS DE PROVA

Um vinho fino e elegante, com aromas de lavanda, flores, chão de floresta, e frutos silvestres. Na boca é encorpado taninos finos e textura refinada, um vinho muito redondo que pode ser guardado por décadas.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha muito bem pratos com especiarias e leve picância, carnes assadas, cordeiro, massas com molhos encorpados.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 18°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA

CHÂTEAU DE SAINT COSME

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A família Barroul comprou as primeiras parcelas de terra nas colinas de Saint Cosme em 1590 e estabeleceram lá a atividade de "vignerons", pequeno produtor de uva donos de parcelas de terra. Sempre reconhecidos por cultivar as uvas melhores uvas da região, foi da vinha que a família tirou seu sustento. Atualmente o Chateau de Saint Cosme é uma propriedade de 17 ha, localizada na AOC Gigondas. Sua produção vem de vinhas com idade média de 60 anos, situadas em um solo único e num micro clima frio que permite um lento amadurecimento das uvas. Todos os vinhedos no Chateau de Saint Cosme é conduzido de forma orgânica e muito do estilo dos seus vinhos deve-se ao solo das suas parcelas, formado há 11 milhões de anos e composto de calcário argiloso traz condições excepcionais e únicas. No comando do Chateau de Saint Cosme está Louis Barroul, sempre apaixonado pela história da família e muito interessado pelos vinhedos, aos 15 anos Louis já tinha decidido seguir os passos do seu pai, Henry Barroul, de quem herdou a propriedade e hoje representa a 18ª geração da família. Chamada de Genio de Gigondas, seu mais recente reconhecimento veio na edição de novembro de 2013 da revista americana Wine Spectator. Ao dedicar 4 páginas em uma matéria chamada "Genius of Gigondas" mostrou que Barroul foi capaz de elevar seu Chateau ao principal da appelação. Sua genialidade ultrapassa o Rhone Sul é destaque também nos outros projetos como a produção de vinhos no Rhone Norte e também na região americana de Finger Lakes. A propriedade, que está no coração da AOC Gigondas dentro do Vale do Rhône, ainda preserva 25 antigos tanques de fermentação construídos no ano 109 e utilizados período Gallo Romano. Sua estrutura já não é mais usada, mas guarda a história e mostram como os romanos utilizavam a gravidade para mover os vinhos. A capela situada no coração do vinhedo é outro puro exemplo da arte romana, foi construída entre o século XI e XII e seu nome é em homenagem ao São Cosme e Damião. Provas do período medieval que cria uma atmosfera de equilíbrio, pureza e elegância.

CÓDIGO DO PRODUTO
CSC00100

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
348381140004

CAIXA
12x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
348381250000



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)