



CHATEAU DE SAINT COSME

CHÂTEAU DE SAINT COSME GIGONDAS "VALBELLE"



PAÍS FRANÇA

REGIÃO VALLÉ DU RHÔNE

SUBREGIÃO GIGONDAS

TINTO | SAFRA 2009

Valbelle é um cuvée especial do Château de St. Cosme. Este rótulo foi produzido pela primeira vez em 1993, e é fruto das pesquisas e experiências com as melhores parcelas dos terrenos de Louis Barroul. Seus vinhedos são muito velhos, têm em média 80 anos de idade.

VARIEDADES: 90% Grenache e 10% Syrah.

VINIFICAÇÃO

Saint Cosme Valbelle é um vinho produzido com uvas provenientes de 5 vinhedos com idade média de 80 anos, um corte de 90% grenache e 10% Syrah co-fermentados. O solo é parte arenoso calcário e parte argiloso calcário. As uvas syrah foram plantadas em 1969 a partir de estacas retiradas de terrenos em Hermitage. As uvas são vinificadas com os cachos inteiros e após esse período envelhecem 12 meses em carvalho, sendo 30% barricas novas, 30% de um ano de idade e 40% em barris velhos de 2 anos, é engarrafado sem filtragem

AMADURECIMENTO

Envelhecido 12 meses em barris de carvalho.

NOTAS DE PROVA

Um vinho com muita concentração, apresenta aromas de frutas negras, alcaçuz e trufas. Com taninos redondos porém marcantes, ao final persistem as notas frustadas como ameixa e amora além de seu leve toque herbáceo e especiarias.

HARMONIZAÇÃO

Um vinho gastronômico, acompanha bem pratos a base de cogumelos como risotos e massas ao funghi além de molhos robustos e queijos curados.

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, seus 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 apelação. 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 esta 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
CSC00200

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
3483811100096

CAIXA
12x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
3483811000006



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)