



## LITTLE JAMES BASKET PRESS ROUGE



PAÍS FRANÇA  
REGIÃO VALLÉ DU RHÔNE

SUBREGIÃO -

TINTO | SAFRA -

Inusitado e muito bem feito, este vinho é envelhecido pelo método de soleira. Criado pelo gênio enólogo Louis Barroul, 50% do vinho é da safra do ano engarrafado e 50% de 2 anos anteriores.

**VARIEDADES:** 100% Grenache

### VINIFICAÇÃO

O Little James tinto é feito 100% com a uva Grenache e envelhecida em um processo de soleira. Da mesma forma em que são feitos as Champagnes, uma mistura de safras que nunca para no movimento perpétuo da soleira. Louis Barroul utiliza da liberdade de fazer um Vin de France para aplicar esta técnica que permite gerenciar a e manter um padrão constante por vários anos. A soleira atual é de 1999 a 2015, no vinho utiliza 50% do vinho da safra e 50% do vinho da soleira. Engarrafado em 2016

### AMADURECIMENTO

Envelhecido parte em soleira com até 2 anos de idade

### NOTAS DE PROVA

Notas de frutas vermelhas como cereja e morango além de cedro, baunilha, lavanda, cravo e um toque de especiarias. Na boca ele é volumoso com um final longo e persistente.

### HARMONIZAÇÃO

Acompanha muito bem carnes com vegetais grelhado, cogumelos e massas com molhos robustos.

### VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ML

### DESCRIÇÃO DA LINHA

LITTLE JAMES

### 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 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 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  
**CSC00800**

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
**3483814000003**

CAIXA  
**12x 750 ML**

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
**3483814000003**



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