



## SAINT COSME CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

---



PAÍS FRANÇA

REGIÃO VALLÉ DU RHÔNE

SUBREGIÃO CHÂTEAUNEUF DU PAPE

**TINTO | SAFRA 2016**

A transferência do Papado para Avignon no sec XIV exerceu grande influência a região, com os bispos aprimorando as técnicas seus vinhos ganharam reconhecimento mundial, nascendo assim a AOC Chateauneuf du Pape. São vinhos que possuem a elegância e estrutura dos grandes Barolos.

**VARIEDADES:** 50% Grenache; 35% Mourvedre; 15% Syrah; 7% Cinsaut e 3% Clairette

### VINIFICAÇÃO

Um vinho feito utilizando 5 uvas típicas da appelação, Grenache - Mourvèdre - Syrah - Cinsault - Clairette, originárias das parcelas, La Crau, Valori e Christia. O vinho é vinificado com os cachos completos e após esse período ele é envelhecido 24 meses em barris de carvalho de 2 a 4 anos de idade. Ele é engarrafado sem filtragem.

### AMADURECIMENTO

24 meses em barris de carvalho.

### NOTAS DE PROVA

Um vinho de médio corpo para encorpado que apresenta aromas complexos como carvão, trufa, ameixa seca, pão de gengibre, tomilho e cereja. Na boca ele é muito longo e persistente. Com taninos maduros e notas de frutas vermelhas maduras e especiarias.

### HARMONIZAÇÃO

Para acompanhar pratos com boa estrutura e muito sabor, como ossobuco e carne grelhada com foie grass, costela e risoto de cogumelos.

### VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE 18°C | VOLUME 750 ML

### DESCRIÇÃO DA LINHA

SAINTE 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 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  
CSC00500

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
3483814000003

CAIXA  
12x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
3483816000001



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)