



SAINT COSME CONDRIEU



PAÍS FRANÇA
REGIÃO VALLÉ DU RHÔNE
SUBREGIÃO CONDRIEU

BRANCO | SAFRA 2018

Condrieu é a terra da Viogner, uva que produz vinhos muito gastronômicos, repleto de aromas e sabores que vão te deixar com água na boca. Este é um tipo de vinho que nos faz pensar em pratos de frutos do mar ou em nosso restaurante japonês favorito.

VARIEDADES: 100% Viogner

VINIFICAÇÃO

Um vinho feito 100% com a uva Viognier, cultivadas em solos graníticos de Condrieu. Fermentado em tanques de aço inox com temperatura controlada. O vinho estagia 8 meses em barris de carvalho francês, sendo 40% de um ano de uso, 30% de 2 anos e 40% de 3 anos.

AMADURECIMENTO

Envelhecido por 8 meses em barris de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Um vinho que apresenta um leve toque cítrico e característica aromáticas de frutas exóticas, como pêssego, damasco, alcaçuz e flor de sabugueiro. Na boca ele tem médio corpo, com a riqueza e frescor da variedade. Apresenta notas florais e herbáceas muito bem equilibrada com a fruta.

HARMONIZAÇÃO

É uma boa idéia para comer com lagosta, comida japonesa, todos os queijos azuis, os frutos do mar mediterrâneo com salmonete e bouillabaisse.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 12°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
CSC01100

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
348381900008

CAIXA
12x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
348381850004



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)