



SAINT COSME CÔTE RÔTIE

PAÍS FRANÇA
REGIÃO VALLÉ DU RHÔNE
SUBREGIÃO CÔTE ROTIE

TINTO | SAFRA 2018

Este Cote Rotie impressiona pelo seu charme e elegância. Enquanto as rosas e violetas imperam no aroma seus taninos redondos deixam uma agradável sensação de boca que prolongada pelo seu intenso sabor.

VARIEDADES: 100% Serine (Syrah)

VINIFICAÇÃO

Um vinho produzido 100% com a uva Syrah proveniente das encostas graníticas de Gervans, Erôme e Larnage. Após vinificado o vinho estagia 12 meses de barris de carvalho, sendo 30% novos, 70% de um ano de uso. Após esse período ele é engarrafado sem filtragem.

AMADURECIMENTO

12 meses em barris de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Um vinho que apresenta aromas de groselha fresca, pimenta, violeta, azeitona verde. Na boca ele é muito fresco elegante e de médio corpo. Taninos muito bem polidos, um vinho longo e com bom final de boca e grande potencial de guarda.

HARMONIZAÇÃO

Um vinho que combina bem com terrines de pato ou de porco. Queijo curados e embutidos são também uma boa opção, além de carnes grelhadas, massas e risotos.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,0% | 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
CSC01000

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
3483818000009

CAIXA
12x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
3483819000008



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)