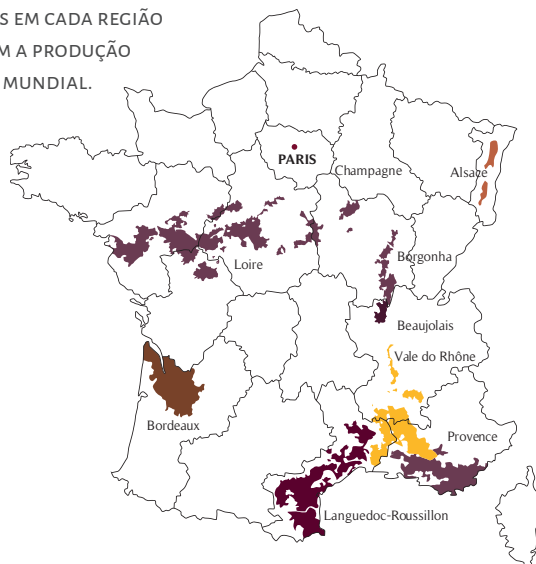


## DOMAINES PAUL JABOULET AÎNÉ

CONTAR UMA HISTÓRIA A CADA VINHO. ESSE É O OBJETIVO DE CAROLINE FREY, ATUAL PROPRIETÁRIA E ENÓLOGA DA VINÍCOLA. NÃO HÁ GRANDES VINHOS SEM GRANDES UVAS. NA DOMAINE PAUL JABOULET AÎNÉ, A CULTURA DA VINHA É O CORAÇÃO DA PRODUÇÃO: CADA VINHA DEVE SER CAPAZ DE AMADURECER SUAS UVAS NAS MELHORES CONDIÇÕES E EXTRAIR DO SOLO O SEU SABOR. NOS ÚLTIMOS ANOS TODOS OS ESFORÇOS FORAM DIRECIONADOS PARA MINIMIZAR O IMPACTO AMBIENTAL DA VINÍCOLA. A EXCELÊNCIA DOS VINHOS PAUL JABOULET É BASEADA EM FRUTAS DE ALTA QUALIDADE, SUBLIMADA POR UMA CUIDADOSA VINIFICAÇÃO E UMA CRIAÇÃO DE GRANDE ELEGÂNCIA, REPRESENTANDO A MAIOR EXPRESSÃO DOS VINHOS DO RHÔNE, COM EQUILÍBRIO, COMPLEXIDADE E LONGEVIDADE.

## FRANÇA

DENTRE SUAS DEZENAS DE REGIÕES VINÍCOLAS E CENTENAS DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM, A FRANÇA ORGANIZOU O PANORAMA MUNDIAL VINÍCOLA COM SEUS SISTEMAS, CLASSIFICAÇÕES E MÉTODOS DE VINIFICAÇÃO PRÓPRIOS, LEVANDO A PRODUÇÃO DE VINHOS A UM NOVO PATAMAR DE QUALIDADE. COM SUA DIVERSIDADE, PRODUZ VINHOS DE DIFERENTES ESTILOS E PREÇOS EM CADA REGIÃO E INFLUENCIAM A PRODUÇÃO E O CONSUMO MUNDIAL.



## CÔTE-DU-RHÔNE VILLAGES PLAN DE DIEU DE PÈRE EN FILLE

750 ML

AS VINHAS DESENVOLVERAM-SE NA IDADE MÉDIA, EM PARTICULAR, SOB A INFLUÊNCIA DO KNIG TEMPLAR. CAPELAS E COMUNIDADES RELIGIOSAS FORAM ESTABELECIDAS EM TODA PARTE. OS MONGES DO PLAN CULTIVAVAM AS VINHAS SOB A PROTEÇÃO DE DEUS, UM SINAL CELESTIAL OU BÊNÇÃO, E OS VINHOS RAPIDAMENTE SE TORNAVAM CADA VEZ MAIS RENOMADOS POR SUA QUALIDADE. A PRIMEIRA VINDIMA DESTA CUVÉE FOI 2009.

**PAÍS:** FRANÇA

**REGIÃO:** VALE DO RHÔNE

**DO:** CÔTES DU RHÔNE

**TIPO DE VINHO:** TINTO

**UVAS:** 80% GRENACHE NOIR 10% SYRAH. 10% MOURVÈDRE PROVENIENTES DE VINHEDOS DE 50 ANOS

**ENVELHECIMENTO:** 12 MESES EM CUBAS DE CARVALHO FRANCÊS

**GRADUAÇÃO ALCÓOLICA:**

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** DE COR PÚRPURA BRILHANTE. O NARIZ REVELA NOTAS DE AMORA E GROSELHA PRETA COM AROMAS DE PEÔNIA E VIOLETA, UMA GRANDE DELICADEZA. O PALADAR É GENEROSO, CHEIO DE TOQUES MACIOS, OS TANINOS SÃO SUAVESE O FINAL GENTILMENTE PICANTE.

## HARMONIZAÇÃO

TORTA DE ANCHOVAS, LASANHA BOLONHESA, VITELA SALTEADA COM ESTRAGÃO, STEAK TARTARE

## OUTRAS INFORMAÇÕES

**TIPO DE FERMENTAÇÃO:** MACERAÇÃO COM EXTRAÇÃO LEVE DE TANINOS POR 3 A 4 SEMANAS

**POTENCIAL DE GUARDA:** DE 8 A 10 ANOS

**SOLO:** RODEADO PELOS SEUS PRESTIGIADOS VIZINHOS (GIGONDAS, RASTEAU, CAIRANNE), ESTES 6 HECTARES ESTÃO SITUADOS NUM

VASTO TERRAÇO DE ALUVIÃO, REVESTIDO COM CASCALHO DE CALCÁRIO. ESTE CASCALHO ENCONTRA-SE EM ARGILA AZUL OU EM COBALTO DE ARENITO, GARANTINDO QUE A UMIDADE SUBA DURANTE O VERÃO, AJUDANDO A AMADURECER AS UVAS.