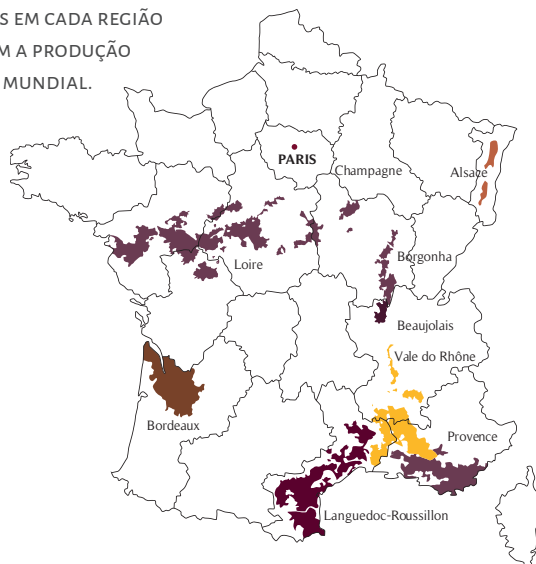


DOMAINES PAUL JABOULET AÎNÉ

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.



DOMAINE DE THALABERT CROZES HERMITAGE

750 ML

CROZES HERMITAGE É A MAIOR ÁREA DE VINHEDOS DO NORTE DO RHÔNE E SE ESTENDE POR 11 COMUNAS SITUADAS EM DRÔME, NA MARGEM ESQUERDA DO RIO. O DOMAINE DE THALABERT PERTENCE A PAUL JABOULET DESDE 1834 E SITUA-SE NOS TERRAÇOS SEIXOSOS DO RIO, SENDO O MAIS ANTIGO DA APELAÇÃO.

PAÍS: FRANÇA

REGIÃO: VALE DO RHÔNE

DO: CROZES HERMITAGE

TIPO DE VINHO: TINTO

UVAS: SYRAH DE VINHEDOS DE 40 A 60 ANOS

ENVELHECIMENTO: 12 MESES EM CARVALHO FRANCÊS, SENDO 20% DELES NOVOS.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA:

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: RUBI LEVEMENTE OPACO. NARIZ DE CEREJA FRESCA, FRUTAS NEGRAS E PIMENTAS. PULGENTE EM BOCA, COM NOTAS DE CEREJA EM CALDA, PIMENTA RECÉM ROMPIDA E TANINOS POTENTES. PRECISA DE UM POUCO DE AR CASO SEJA CONSUMIDO JOVEM.

HARMONIZAÇÃO

CARNE VERMELHA GRELHADA COM VEGETAIS, CORDEIRO COM ALECRIM, CARNES DE CAÇA EM COCCÕES CONDIMENTADAS. TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 GRAUS

OUTRAS INFORMAÇÕES

TIPO DE FERMENTAÇÃO: COM AS CASCAS POR 3 SEMANAS

POTENCIAL DE GUARDA: 20 ANOS

SOLO: OS VINHEDOS DE 40 HA SE LOCALIZAM NOS TERRAÇOS DE DEIXOS DE ORIGEM GLACIAL COM A CAPACIDADE DE AQUECEREM-SE DURANTE O DIA E RESFRIAREM-SE DURANTE A NOITE, PROPORCIONANDO EXCELENTE MATURAÇÃO ÀS FRUTAS.

METEOROLOGIA: O INVERNO FOI PREVISÍVEL, PORÉM A PRIMAVERA MAIS ÚMIDA QUE O NORMAL CRIOU CERTAS DIFICULDADES NO CRESCIMENTO DOS VINHEDOS, QUE RIVERAM SUA PRODUÇÃO REDUZIDAS A 30%. O VERÃO FOI PERFEITO E AJUDOU A RECUPERAR AS MÁ CONDIÇÕES ANTERIORES E ORIGINANDO UMA ÓTIMA SAFRA.