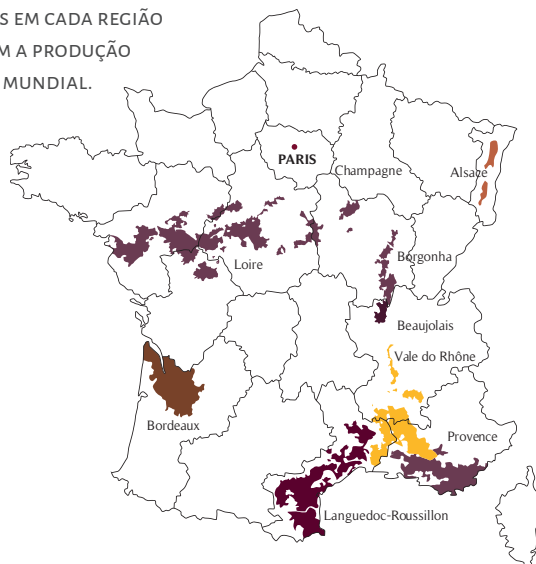


DOMAINES PAUL JABOULET AÎNÉ

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.



LES CÈDRES CHATEAUNEUF-DU-PAPE

750 ML

ESTA É A DENOMINAÇÃO MAIS FAMOSA NA ZONA SUL E UMA NA FRANÇA E NO EXTERIOR. ELA PRIMEIRO ALCANÇOU PROEMINÊNCIA DURANTE O PAPADO DE AVIGNON ENTRE 1309 E 1376. FOI O PAPA JOÃO XXII QUE DESENVOLVEU O AGORA ARRUINADO CASTELO DOS MAIS CONHECIDOS. OS TERROIRS DO SOLO QUE COMPÕEM ESTE CUVÉE SÃO REPRESENTATIVOS DA DIVERSIDADE DO CHATEAUNEUF DU PAPE. AS UVAS GRENACHE SÃO PROVENIENTES DOS TERRAÇOS DE ARGILA E DE CALCÁRIO E DAS ÁREAS QUENTES E SECAS. TODA A COMPLEXIDADE DO CHATEAUNEUF DU PAPE VIVE NESTE VINHO!

PAÍS: FRANÇA

REGIÃO: VALE DO RHÔNE

DO: CHATEAUNEUF-DU-PAPE

TIPO DE VINHO: TINTO

UVAS: 80% GRENACHE, 10% CINSULT, 10% MOUVÈDRE PROVENIENTES DE VINHEDOS DE 40 ANOS.

ENVELHECIMENTO: 12 MESES EM CARVALHO FRANCÊS

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA:

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: DE ESTRUTURA DENSE E PODEROSA COM UMA GRANDE VARIEDADE DE AROMAS, COMEÇANDO COM ESPECIARIAS DOÇES (CANELA, SÂNDALO) E TERMINANDO COM FRUTOS VERMELHOS (MORANGOS, FRAMBOESAS) DE MODO MUITO EQUILIBRADO.

HARMONIZAÇÃO

MIPUDOS SAUTEADOS COM LIMÃO. NOISSETES DE CARNE DE VEADO, FILÉ COM MOLHOS CREMOSOS.

OUTRAS INFORMAÇÕES

TIPO DE FERMENTAÇÃO: COM AS CASCAS POR 3 SEMANAS

POTENCIAL DE GUARDA: 10 A 15 ANOS

SOLO: DIFERENTES SOLOS QUE MOSTRAM A DIVERSIDADE DA REGIÃO:

AS UVAS GRENACHE SÃO PROVENIENTES DOS TERRAÇOS DE ARGILA E TERRA CALCÁRIA; AS UVAS MOUVÈDRE DE SOLOS MAIS ARENOSOS E AS UVAS CINSULT DAS ÁREAS QUENTES E SECAS.