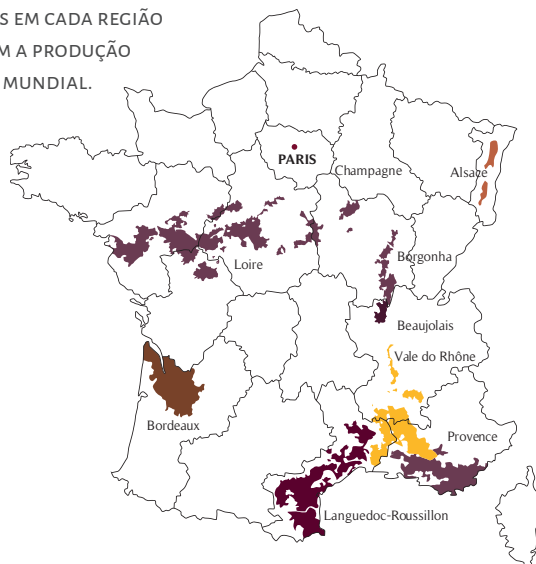


DOMAINES PAUL JABOULET AÎNÉ

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.



PARALLÉLE 45 CÔTES DU RHÔNE ROUGE

750 ML

ESTE CÔTES DU RHÔNE LEVA O NOME DO 4º PARALELO NORTE QUE CORRE A QUILÔMETROS DAS CAVES DE PAUL JABOULET. NA ALDEIA DE PONT DE L'ISÈRE, UM MONUMENTO SIMBOLIZA ESTA LINHA COM UMA INSCRIÇÃO: O SUL COMEÇA AQUI. ESTE CUVÉE EXISTE DESDE OS ANOS 50.

PAÍS: FRANÇA

REGIÃO: VALE DO RHÔNE

DO: CÔTES DU RHÔNE

TIPO DE VINHO: VINHO TINTO

UVAS: 60% GRENACHE E 40% SYRAH,

AMBOS DE VINHEDOS DE 35 ANOS

ENVELHECIMENTO: 20% POR 12 MESES EM

BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA:

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: BELA COR DOURADA. NO NARIZ TRAZ AROMAS FLORAIS, DE MEL, PÊSSEGO E OUTRAS FRUTAS DE CAROÇO. EM BOCA É MUITO MACIO, FRUTADO E LONGO.

HARMONIZAÇÃO

GRELHADOS COM MOLHOS CÍTRICOS, BACALHAU COM GENGIBRE E PURÊ, FRANGO COM AMÊNDOAS GRELHADAS.

OUTRAS INFORMAÇÕES

TEMPERATURA FERMENTAÇÃO: TEMPERATURA CONTROLADA

POTENCIAL DE GUARDA: 5 ANOS

SOLO: SOLOS CALCÁRIOS E ARGILOSOS

METEOROLOGIA: O INVERNO FOI PERFEITO, ASSIM COMO A PRIMAVERA ONDE TUDO TRANSCORREU NO CICLO NORMAL DE CRESCIMENTO DAS VINHAS. O VERÃO ATINGIU CERCA DE 30 GRAUS E A SAFRA CORREU DENTRO DA NORMALIDADE COM EXCELENTE AMADURECIMENTO DAS FRUTAS.