

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Brunel de la Gardine Gigondas 2021
Vinícola	Château de la Gardine
Safra	2021
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Gigondas
Tipo	tinto
Castas	Grenache e Syrah
Teor Alcoólico	14%
Maturação	8 meses em toneis de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada no sul do Vale do Rhône, a comuna de Gigondas possui uma tradição milenar de vinificação.

É um cru do Vale do Rhône onde são produzidos tintos baseados com pelo menor 50% de Grenache, cuja entrega é comparável a de um Chateauneuf-du-Pape.

A Família Brunel elabora este Gigondas com as castas Grenache e Syrah. A fermentação é feita em barris de carvalho, onde o vinho também amadurece por um período mínimo de 8 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de cereja preta, amora e morango, acompanhados de especiarias doces e picantes, além de um toque de carne curada

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho volumoso, de estrutura muito gastronômica; os taninos são granulados e a acidez é bem refrescante; tem ótima concentração e longa persistência, com sabores defumados e notas de cassis e alcaçuz

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

paté de campagne, tapenade, tartiflette, confit de pato, ratatouille, tajine marroquino, paleta de cordeiro assada



CULINÁRIA