

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Virgile Costières de Nîmes 2021
Vinícola	Château Virgile
Safra	2021
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Costière de Nîmes
Tipo	tinto
Castas	Syrah, Grenache e Mourvèdre
Teor Alcoólico	14%
Maturação	1 ano em cubas
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Costières de Nîmes é a última AOC do Rhône Meridional, sendo uma espécie de ponto fora da curva. É a região mais fresca, onde, diferentemente do que as tendências apontam, são elaborados vinhos dominados por Syrah ao invés de Grenache.

O solo é de argila vermelha e conta com muitos seixos, descritos até mesmo como semelhantes aos de Chateauneuf-du-Pape. Aliás, esse é um dos fatores pelos quais Costières de Nîmes é parte integrante do Rhône e não de Languedoc.

O fato de as videiras estarem próximas ao Mar Mediterrâneo, onde são cultivadas com exposição sul, também é determinante para a tipicidade dos vinhos, tendo em vista que a região é mais suscetível ao Mistral e aos ventos marítimos do que qualquer outra. À tarde, eles começam a proporcionar um efeito de resfriamento, garantindo uma amplitude térmica necessária para o desenvolvimento de complexidade nos frutos.

É na comuna de Vauvert, muito próxima da Petite Camargue, que os Irmãos Baret cultivam os 35 hectares de videiras do Château Virgile, a partir dos quais apuram vinhos generosos e equilibrados, empregando uma filosofia de valorização do *terroir*. Seu carro-chefe, o Château Virgile Rouge, é elaborado com 60% de Syrah, 30% de Grenache e 10% de Mourvèdre, sendo envelhecido por 1 ano em cubas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas silvestres maduras e em compota, como cereja, framboesa, amora e mirtilo, escoltadas por floral de violetas, noz-moscada, toques de tomilho, alecrim e nuances minerais de giz

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra textura redonda, ótimo corpo e elevada persistência da fruta, sendo suportado por uma acidez fresca e salivante, assim como taninos maduros e bem polimerizados, que o tornam prazeroso e asseguram total harmonia ao conjunto

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

tapas espanhóis, queijos de maturação média, bruschettas de brie e jamón, talharim ao sugo, torta de batatas, costela de cordeiro na brasa, pato confitado



CULINÁRIA

