

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Jean-Luc Jamet Côte-Rôtie Terrasses 2017
Vinícola	Domaine Jean-Luc Jamet
Safra	2017
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Côte-Rotie
Tipo	tinto
Castas	Syrah
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	20 a 24 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034+
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	95 pts Jeb Dunnuck 94 pts Falstaff 94 pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A família Jamet é uma das mais conceituadas de Côte-Rôtie.

Filho de Joseph Jamet, fundador do Domaine Jamet, Jean-Luc atua como um *vigneron* artesão no norte do Rhône, após a divisão da propriedade com o irmão.

Hoje, dentre seus vinhedos próprios, mantém 4,5 hectares em Côte-Rôtie, e outros 4 divididos entre Côtes do Rhône e IGP.

Jamet elabora este Côte-Rôtie 100% com Syrah. A fermentação se dá com leveduras naturais das uvas e a maturação é feita de 20 a 24 meses em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas maduras, como cereja e framboesa, pimenta-preta, carne curada, mineral e alguns toques balsâmicos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

exemplar encorpado e denso, com uma acidez viva, que confere muito frescor, taninos aveludados e bem integrados e finalização persistente

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

galette de cogumelos, matambre recheado e assado à baixa temperatura, costeleta de porco grelhada com salada de batatas, carré de cordeiro na brasa ao molho de hortelã, beef stew



CULINÁRIA