

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

oleginosas 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