

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--|
| Vinho | Patrick Lesec Châteauneuf-du-Pape Galets Blonds 2017 |
| Vinícola | Patrick Lesec |
| Safra | 2017 |
| País | França |
| Região | Rhône |
| SubRegião | Châteauneuf-du-Pape |
| Tipo | tinto |
| Castas | Grenache, Syrah e Mourvèdre |
| Teor Alcoólico | 14,5% |
| Maturação | 12 meses em barricas de carvalho e tanques de concreto |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C |
| Guarda | 2034 |
| Decanter | 60 minutos |
| Premiações | 94 pts Revista Adegas |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Patrick Lesec é um enólogo consultor francês. Iniciou sua carreira após anos trabalhando na Califórnia, onde ficou frustrado ao ver o aumento na quantidade de vinhos de baixa qualidade que estavam sendo enviados de seu país de origem. Rendimentos altos, uvas colhidas muito cedo, excesso de filtração e muitas trasfegas, é o que Patrick Lessec luta contra.

Eleito personalidade do ano pela Wine Advocate em 2001, Lessec foca em uma gama de vinhos do Rhône, como Cotes du Rhône, Gigondas, Vacqueyras e Chateauneuf-du-Pape, onde tem mostrado seu talento para originar vinhos com o mínimo de manipulação.

O Chateauneuf Galets Blonds da safra 2017 consiste no blend 80% Grenache, 10% Syrah e 10% Mourvèdre, uvas colhidas em videiras centenárias. A maturação foi de 12 meses em barricas de carvalho e tanques de concreto.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi, límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de cerejas, amoras e ameixas, escoltadas por alcaçuz, charutos, alecrim, café e toques de pimenta-do-reino

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado, equilibrado e expressivo, num conjunto de taninos finos, acidez viva e complexidade de sabores; a textura é sedosa, tornando o longo fim de boca ainda mais cativante

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

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