

Busca rápida:

> Sobre a Vinhos Everest

Busca por categoria:

Pais
Região
Apelação
Vinicola
Tipo
Uva

Email:

Senha:

Todos os produtos:

Em destaque

Premiados

Acessórios

Os mais vendidos

Orgânico / Biodinâmico

Grand Cru

Onde encontrar:

Matriz

Distribuidores

Representantes

Acompanhe a Vinhos Everest:

 Twitter

 Facebook


Newsletter:


[Principal](#)
[Produtos](#)
[Acessórios](#)
[Fale conosco](#)
[Cadastre-se](#)


Domaine Robert Perroud

Vinho L'enfer des Balloquets AOC 2012

Curtir **Compartilhar** Seja o primeiro de seus amigos a curtir isso.

Características:

País:	França
Região:	Beaujolais
Apelação:	Brouilly
Produtor:	Robert Perroud, Viticultor independente
Tipo:	Tinto
Safra:	2012
Composição:	100% Gamay
Colheita:	Manual
Vinificação:	Tradicional e natural
Maturação:	Estágio sobre lie fine, de 3 a 8 meses em barrica de carvalho.
Volume:	750mL
Grad. Alcoólica:	12,5%
pH:	3,63
Açúcares totais:	0,9g/l
Acidez volátil:	6,53meq/l
Temp. de Serviço:	15 a 16°C
Açúcares totais:	0,9g/l
Acidez volátil:	6,53meq/l
Sug. de Guarda:	Até 5 anos
Combinações:	Harmoniza bem com carnes vermelhas grelhadas ou em molho, carne de caça, carne de porco e massas.

Notas:

Coloração vermelho com nuances rubi. No nariz, notas de framboesa, mirtilo e sutil aroma floral. Em boca é sedoso, redondo e frutado, com leve toque de especiarias e final mineral. Vinho agradável, de prazer imediato mas elegante e com boa persistência.

A Vinicola:

Roberto Perroud pratica desde os seus 15 anos de idade métodos de vinificação e "elevation" simples e tradicionais. Ele faz parte desta nova geração de viticultores franceses motivados em realizar cuvées marcados pelo terroir. Nada surpreendente quando se sabe que suas raízes vinícolas nasceram com a revolução francesa, em 1789, quando a família adquiriu a propriedade. Ele vive com sua família em uma casa bio-climática cercada por vinhas, em um universo de trabalho, de valores simples ligados a terra e de vida voltada ao respeito da natureza.

Robert Perroud possui parcelas nos melhores terroirs desta apelação. L'Enfer des Balloquets é o cru mais meridional do Beaujolais. Os vinhos AOC Brouilly nascem no granito rosa, calcário, terra de cor branca em volta do Monte Brouilly (no alto do qual uma capela foi construída para proteger os vinhedos das doenças). Os colhedores da propriedade batizaram este vinho de l'Enfer des Balloquets. De fato, as encostas do lugarejo "Les Balloquets" onde se situa a parcela com o mesmo nome são rudes para os colhedores. Os pequenos cachos de uva são colhidos manualmente em encostas de 40% de inclinação, expostas ao sol nascente e orientadas em direção ao sul. A parcela foi plantada com 1 100 pés/hectare deixando pouco espaço entre as fileiras para a poda e a colheita. O que importa, é que a concorrência seja rude entre as raízes à procura de nutrientes e água, dando

assim às uvas sabores profundos e inigualáveis. Exigente e apaixonado, Robert Perroud dá a máxima importância à qualidade das uvas, maturidade e colheita manual. Vinifica em velhas barricas de carvalho onde deixa os vinhos respirar e evoluir até o engarrafamento. Defensor de vinificação simples, ele acredita que uvas de qualidade produzem vinhos de personalidade.

Medalha de prata no concurso Grands V simplesins de France MACON 2013.

Premiação:

Entre-côte grelhado Maître d'hôtel

*Sugestão de
Hamonização:*

Considerar entre 200 e 250 g por pessoa, de preferência Angus

Ingredientes para 4 pessoas

150g de manteiga,

sal à gosto,

pimenta do reino,

1 cebola pequena (chalota)

1 dente de alho (esmagado)

2 colheres de sopa de salsa

1 colher de sopa de limão siciliano

Coloque a manteiga e todos os ingredientes na batedeira ou, se preferir, bata na mão a manteiga amolecida em temperatura ambiente com todos os ingredientes picados bem fininho.

Quando a mistura estiver homogênea, coloque em papel alumínio. Faça um rolinho e guarde-o no refrigerador até o momento de servir.

Sirva uma fatia em cima de cada entre-côte grelhado no grill da churrasqueira.

Acompanhe com fritas e uma salada de folhas mistas.

Bon appétit!

Safra 2012. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 23/04/2015.