

<http://www.vinci.com.br/product.aspx?idDept=0&idProduct=1989110#detalhe>

## Côtes du Rhône Gentilhomme 2011 (Ogier)

**Produtor:** [Ogier](#)

**País:** [França](#)

**Região:** [Rhône](#)

**Safra:** 2011

**Tipo:** [Tinto](#)

**Volume:** 750 ml

Um saboroso achado da denominação de Côtes du Rhône, o Gentilhomme é fresco e repleto de notas de fruta, com um toque terroso no palato que é perfeito para acompanhar comida. Excelente relação qualidade-preço!



---

### Características Técnicas

**Produtor:** Ogier

**País:** França

**Região:** Rhône

**Safra:** 2011

**Tipo:** Tinto

**Volume:** 750 ml

**Uva:** 55% Grenache, 25% Syrah, 5% Mouvèdre, 10% Cinsalt e 5% Carignan

**Vinhedos:** Vinhas de vinhedos com 30 anos de idade localizados ao sul de Rhône

**Vinificação:** Fermentação tradicional entre 27 e 28°C. Maceração de 25 dias. Pré-fermentação a frio apenas com a Syrah.

**Maturação:** Permanece 8 meses em barricas de 300 litros francesas e americanas (máximo 25% de barrica americana), de 1 a 3 anos de uso.

**Temperatura de Serviço:** 16 a 18°C

**Teor Alcoólico:** 14%

**Corpo:** encorpado

**Sugestão de Guarda:** de 6 até 8 anos

**Combinações:** Carne vermelha, casserole e queijos

*Safra 2011. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.*