

<http://www.decanter.com.br/>



## Jean-Luc Colombo Côte Bleue Coteaux-d'Aix-en-Provence 2013 (750ml) - 00078613



Classifique

Produtor: Jean-Luc Colombo

Classificação: Rosé

Uva: Counoise, Mourvèdre (Monastrell), Syrah, Shiraz

País: França

Safra: 2013

AVISE-ME

**Características Organolépticas:** Cor rosada tênue. Sutil expressão de pêssego maduro, flor de laranjeira e ervas frescas. Na boca é leve, fresco, levemente mineral e muito prazeroso.

Indique um amigo  
Compartilhe:  

### Ficha Técnica

#### Características Técnicas:

**Corpo:** Leve 

**Tânicos:** Não especificado.

**Acidez:** Fresco 

**Madeira:** Sem Madeira 

**Estágio da Evolução:** Beber (a partir de 06 meses) 

**Região:** Provence - Região de Côte Bleue, entre o Étang de Berre e o Mediterrâneo.

**Composição de Castas:** 40% Syrah, 40% Mourvèdre, 20% Cinsault

**Amadurecimento:** 6 meses sobre as lías em tanques de aço inox.

**Estimativa de Guarda:** 3 anos

**Temperatura de Serviço:** 12°C.

**Características Climáticas:** A região da Provença goza de um clima tipicamente mediterrâneo, banhada pelo sol que brilha por mais de 3.000 horas ao ano. Côte de Bleue se localiza entre águas do Étang e do mar, que agem favoravelmente no meso-clima. As precipitações são escassas e se concentram no início da primavera (incentivo vegetativo) e no final do outono (regeneração da terra seca).

**Características do Solo:** Solos argilo-calcários.

**Elaboração:** Vinhedos em conversão orgânica - ECOCERT. Vindima manual. Rosé de saignée. Fermentação em tanques de inox com temperatura controlada por 4 semanas.

**Características Organolépticas:** Cor rosada tênue. Sutil expressão de pêssego maduro, flor de laranjeira e ervas frescas. Na boca é leve, fresco, levemente mineral e muito prazeroso.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não

**Gradação Alcoólica:** 12,5° GL

**Diretrizes Enogastronômicas:** beignets de fleur de courgette (flor de abobrinha empanada e frita); ratatouille (cebolas, pimentões, berinjela, abobrinha e tomates em cubos, refogados lentamente e aromatizados com ervas provençais), moules au aioli (mexilhões levemente gratinados com maionese caseira com alho), casquinha de siri.

**Premiações mais Relevantes:** Não especificado.

**Classificação Legal:** Côteaux d'Aix en Provence A.O.C.

Safra 2013. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.