

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



Jean-Luc Colombo Côtes du Rhône Les Abeilles Rouge 2012 (750ml) - 00078812



Classifique

Produtor: Jean-Luc Colombo

Classificação: Tinto

Uva: Grenache (Garnacha), Mourvèdre (Monastrell), Syrah, Shiraz

País: França

Safra: 2012

Por R\$ 72,20
em 3X de R\$ 24,07 sem juros



Comprar

73 KM

Características Organolépticas: Vermelho-púrpura. Nariz generoso de frutas silvestres vermelhas, violetas, couro, especiarias e ervas tostadas. Os taninos perfeitamente fundidos na ótima estrutura abrem espaço para aromas de boca densamente frutados e de alcaçuz.



Indique um amigo

Compartilhe:

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: De Corpo

Tânicos: Moderadamente Tânico ●●

Acidez: Moderadamente Fresco ⚡

Madeira: Pouca Presença de Madeira ●

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Rhône Sud - Côtes du Rhône - Vinhedos em terraços em Cairanne e Gigondas, com 25 anos de idade.

Composição de Castas: Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Amadurecimento: 9 meses em tanques de inox (80%) e em barricas novas de carvalho (20%).

Estimativa de Guarda: 5 anos.

Temperatura de Serviço: 16°C.

Características Climáticas: Clima mediterrâneo bastante seco. Altas temperaturas em julho e agosto. O vento "mistral" muito frio e seco desce pelo vale do Rhône em direção ao Mediterrâneo.

Características do Solo: Terraços aluviais antigos, cobertos com galets (cascalhos redondos), sobre solos argilo-arenosos.

Elaboração: Colheita manual. As uvas foram desengaçadas e ligeiramente esmagadas. Fermentação com temperatura controlada em tanques de inox. O vinho é maturado então por 09 meses em inox (80% do vinho), e em barricas novas de carvalho (20%).

Características Organolépticas: Vermelho-púrpura. Nariz generoso de frutas silvestres vermelhas, violetas, couro, especiarias e ervas tostadas. Os taninos perfeitamente fundidos na ótima estrutura abrem espaço para aromas de boca densamente frutados e de alcaçuz.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Graduação Alcoólica: 13,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Veau aux olives (vitela estufada com azeitonas, pancetta, vinho branco e ervas); Lapin aux pruneaux (Coelho assado com legumes e ameixas); Entrecôte grelhado na brasa com flor de sal.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Côtes du Rhône A.O.C.

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