

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



Buscar

[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

Bebidas Importadas
Bebidas Nacionais
Cristais
Acessórios
Azeites



Todos os Vinhos
Por País / Região
Por Produtores
Por Harmonização
Por Tipo
Por Uva

1 ITEM

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Jean-Luc Colombo Crozes-Hermitage Les Fées Brunes 2012 \(750ml\)](#)



Jean-Luc Colombo Crozes-Hermitage Les Fées Brunes 2012 (750ml) - 00079012



Classifique




Produtor: Jean-Luc Colombo
Classificação: Tinto
Uva: Syrah, Shiraz
País: França
Safra: 2012

Por R\$ 132,50
em 3X de R\$ 44,17 sem juros

 **Comprar**

 **Ganhe**
133 KM

Características Organolépticas: Coloração rubi compacta, luminosa. Marcado pela elegância e profundidade no olfato, com amoras e cassis, couro, violeta e tons minerais. Texturado em boca, com taninos maduros, fresco, com ótima persistência.

 **Indique um amigo**
 Compartilhe:  

Ficha Técnica


Características Técnicas:

Corpo: De Corpo 

Tânicos: Moderadamente Tânico 

Acidez: Moderadamente Fresco 

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) 

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar 

Região: Rhône Nord - Crozes-Hermitage - Vinhedo específico muito inclinado, com vinhas velhas plantadas em terraços.

Composição de Castas: 100% Syrah.

Amadurecimento: 15 meses em barricas novas e de segunda passagem.

Estimativa de Guarda: 8 anos.

Temperatura de Serviço: 16°C. Decantação de 1 hora recomendada.

Características Climáticas: Clima marcado mais pela continentalidade, com invernos rigorosos e verões quentes.

Características do Solo: Solos de terraços graníticos.

Elaboração: Colheita manual no ponto perfeito de maturidade. Fermentação com temperatura controlada em tanques de inox e longa maceração. O vinho permanece então por 15 meses em barricas novas e de segunda passagem.

Características Organolépticas: Coloração rubi compacta, luminosa. Marcado pela elegância e profundidade no olfato, com amoras e cassis, couro, violeta e tons minerais. Texturado em boca, com taninos maduros, fresco, com ótima persistência.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 13° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Pavê d'autruche grillé au cassis (medalhão de avestruz grelhado malpassado ao molho de vinho reduzido e finalizado com compota de groselha negra e grãos quebrados de pimenta-do-reino); daube de sanglier (javali em cubos estufado com vinho tinto, especiarias e azeitonas negras); Rabada com agrião e angu.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Crozes-Hermitage A.O.C.

Safra 2012. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.