

CÔTES DU RHÔNE GENTILHOMME 2014

Ogier | cód 1989140

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.

| | |
|-----------------------------------|---|
| Produtor | Ogier |
| País | França |
| Região | Rhône - Vinhas de vinhedos com 30 anos de idade localizados ao sul de Rhône. |
| Tipo | Tinto |
| Uva | 55% Grenache, 25% Syrah, 5% Mouvèdre, 10% Cinsalt e 5% Carignan |
| Volume | 750ml |
| Safra | 2014 |
| Teor alcoólico | 13 |
| Temperatura de serviço | 16 a 18°C |
| Vinificação | Fermentação tradicional entre 27 e 28C. 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. |
| Sugestão de Guarda | de 6 até 8 anos |
| Combinações enogastrômicas | Carne vermelha, casserole e queijos. |

