

Domaine Fond Croze
ROMANAISE CUVÉE 2010
A.O.C. Cotês du Rhone, França



UVAS: 60% Grenache e 40% Syrah

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: A colheita manual foi feita no auge da maturidade das uvas, as videiras de 35 a 40 anos, plantadas em encostas de argila e cascalho de pedra calcária com seixos, localizadas na região sul do Valle do Rhône. A fermentação foi realizada em tanques tradicionais. Amadurecimento em barricas de 500 litros por 10 meses.

COMENTÁRIOS: Cor rubi, de média intensidade. Aroma de frutas escuras maduras (ameixas), sugestões de especiarias e baunilha Na boca apresenta estrutura seguido por uma agradável redondeza, boa acidez, taninos de boa qualidade, boa fruta e boa persistência.

AVALIAÇÕES: RP 91 (2009) e WS 90

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO: Grelhados de carnes vermelhas, pratos robustos, filet au poivre, carnes de caça, aves e queijos como gouda e emental.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554

