

Jacques Montagné
CLOS DEL REY 2004
Languedoc Roussillon, França



UVAS: 50% Carignan, 30% Grenache e 20% Syrah

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Colheita manual em meados de outubro. A fermentação alcoólica, com duração de 4 a 5 semanas, é realizada com leveduras naturais e com temperatura controlada. Fermentação maloláctica em barris. Amadurecimento em barricas de carvalho francês (Seguin Moreau) de primeiro uso.

COMENTÁRIOS: Rubi escuro, quase negro. Aromas profundos de frutas escuras em compota (ameixa, cassis e amoras), com sofisticados toques minerais, mescladas a notas de chocolate e especiarias, e fino carvalho tostado. Boca exuberante, com grande estrutura, acidez e álcool equilibrados, imensa concentração de sabores, corpo pleno, taninos finos e maduros, longa persistência e retro-olfato complexo.

AVALIAÇÃO: RP 94

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas (costela, picanha, maminha, fraldinha, filé mignon), queijos macios como gouda e emental, paleta de cordeiro, aves com molhos consistentes, ossobuco. Por ser um grande vinho, também pode ser degustado por si só, com grande prazer.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554