CÔTES DU RHÔNE LA FIOLE PÈRE ANSELME TINTO

Côtes du Rhône - França

Em 1952, sob a assinatura de Père Anselme, Charles Brotte cria a garrafa única de La Fiole com a cooperação de artesãos locais de vidro provençale e cerâmica. Sua forma representa as videiras retornadas e torcidas típicas da região devido à sua luta de crescer contra o vento Mistral. La Fiole, "Phiala" em latim refere-se a uma "garrafa preciosa". A garrafa é exclusiva, pois somos a única vinícola autorizada a usar essa forma. Queríamos estender o conceito do mundialmente renomado 'La Fiole du Pape' criando um vinho mais acessível, mas ainda de excelente qualidade. Com isso em mente, escolhemos os vinhos Côtes du Rhône da mais alta qualidade para fazer um vinho de alta e constante qualidade.

70% Granache e 30% Syrah

Teor Alcoólico: 12,5%
Açúcar: 1,1 g/l
Acidez Total: 3,03 g/l
PH: 3,70

Vinificação: As uvas são desengaçadas e esmagadas para um melhor equilíbrio. Cada variedade é vinificada separadamente. Uma maceração de cerca de 20 dias segue-se à fermentação , alcoólica. A fermentação malolática ocorre em cubas de concreto.

A maturação é tradicional, em grandes barricas de carvalho com 100 anos e cubas de betão, durante 6 meses.

NOTAS DO ENÓLOGO

Cor rubi profundo e brilhante

No olfato apresenta bouquet frutado e apimentado com notas de groselha negra e ameixa.

Na boca, inicialmente fresco e cheio, flexível e frutado com notas dominantes de pequenos frutos pretos e alcaçuz. Um final longo e agradável.

Harmonização: Desfrute com um assado de borrego, bolinhos de foie gras trufados, pato assado com legumes de inverno, daube provençale com azeitonas pretas, um lado de carne com batata assada, uma travessa de queijos fortes ou brownies de chocolate.

Temperatura de serviço entre 16ºC à 17ºC.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA