



CÔTES DU RHÔNE LA FIOLE PÈRE ANSELME BRANCO

Côtes du Rhône - França



 90 Pontos James Suckling

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 provençal 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.

 Grenache Blanc


Teor Alcoólico: 13,73%

Açúcar:

Acidez Total:


PH:


Vinificação: Prensa direta leve (prensa pneumática). Frio se instalando durante a noite a 10°C. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável termo regulados a uma temperatura baixa de 16 a 18°C. Sem fermentação malolática para preservar todo o seu frescor.

 Envelhece em borras finas com agitação regular em tanque de aço inoxidável por 6 meses.


NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor amarelo dourado claro

 Aromas de frutas exóticas, flores brancas e frutas cítricas.

 Na boca, grande complexidade com notas de pêssego e damasco, este vinho exhibe excelente frescor e comprimento.

Harmonização: Como aperitivo, frango, peixes e frutos do mar, pães doces com morels, sobremesas de frutas cozidas, torta de damasco.

 Temperatura de serviço entre 10°C à 11°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA


VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br