



CHÂTEAU
de
BRIGUE

CHÂTEAU DE BRIGUE OAK ROSÉ



País, Região e Sub-região

França/ Côtes de Provence / Provença



Vinhedo

Com 25 anos de idade.



Uva

70% Mouvèdre e 30% Cinsault



Safra

2015 e 2017



Teor Alcoólico

13%



Colheita

Manual pela noite para preservar o frescor das uvas que são direcionadas para a prensa por meio de um sistema de tubulação.



Vinificação

Maceração do suco em barris de carvalho (Seguin Moreau) e vinificação no mesmo barril. Fermentação com temperatura controlada. Mistura permanece envelhecendo por 15 meses em barris de carvalho francês.



Notas de Degustação

Cor rosa brilhante. No nariz apresenta bouquet de frutas vermelhas e especiarias. Na boca possui a presença marcante de cerejas com boa e prolongada complexidade.



Harmonização

Confit de pato, carne bovina maturada e carnes secas.



Sobre a Vinícola

Château de Brigue é uma vinícola localizada no coração da Provença. Mais precisamente em Côtes de Provence, uma das principais regiões vinícolas do Sul da França. Com um total de 85 hectares, a produção da Família Brun, entre eles Olivier Brun, vem de quatro parcelas diferentes nas áreas mais adequadas para a viticultura que caracterizam a qualidade e complexidade dos vinhos desde 1779. A linha é composta de vinhos rosés e de um tinto com 0% sulfito.