



CHATEAU
de
BRIGUE

CHATEAU DE BRIGUE PRESTIGE ROSÉ



País, Região e Sub-região

França/ Côtes de Provence / Provença



Vinhedo

Com 25 anos de idade.



Uva

40% Grenache, 30% Mouvèdre e 30% Syrah



Safra

2016



Teor Alcoólico

12,5%



Colheita

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



Vinificação

Fermentação em cubas de aço inox com temperatura controlada e maceração a frio com as cascas e o mosto por 10 horas. Não passa por barricas de carvalho.



Notas de Degustação

Cor clara e brilhante. Na boca tem taninos lisos e finos com sabores de groselha vermelha e caracterizados por um acabamento cítrico e crocante. Temperatura de serviço entre 13°C e 14°C.



Harmonização

Lagosta grelhada, frutos do mar e legumes frescos grelhados.



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.