



CHÂTEAU  
de  
BRIGUE

# CHÂTEAU DE BRIGUE PROVENCE ROSÉ



## País, Região e Sub-região

França/ Côtes de Provence / Provença



## Vinhedo

Com 20 anos de idade.



## Uva

40% Cinsault, 40% Grenache e 20% Cabernet Sauvignon



## Safra

2017



## 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 e maceração a frio com as cascas e o mosto por 10 horas. Não passa por barricas de carvalho.



## Notas de Degustação

Cor rosa pálida. Aroma complexo, mistura de frutas vermelhas frescas e flores. Na boca tem bom ataque com notas frutadas e toque mineral com bom frescor. Taninos leves e macios, caracterizados por sabores mediterrâneos e cítricos. Temperatura de serviço entre 13°C e 14°C.



## Harmonização

Tapenades, pimentões, abobrinhas, tomates e berinjelas assadas, pescados assados com funcho, queijos frescos e maravilhoso com culinária japonesa.



## 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.