



CHÂTEAU LE THOU COLLECTION ROUGE



País, Região e Sub-região

França/ Languedoc / Coteaux du Languedoc



Vinhedo

Com 30 anos de idade em solo calcário argiloso com seixos.



Uva

70% Syrah e 30% Grenache



Safra

2016 e 2017



Teor Alcoólico

13,5%



Colheita

Noturna com debulhadora mecânica em parcelas selecionadas com gestão suave de videiras sustentáveis.



Vinificação

Fermentação alcoólica entre 25°C e 28°C com três remontes diários durante 15 dias. Fermentação malolática.



Notas de Degustação

Cor vermelho intenso com brilho violáceo. Aroma discreto com notas de cereja e de couro. Redondo e equilibrado com finos aromas de frutos do bosque. Tempo de guarda de 6 anos.



Harmonização

Carnes, culinária francesa, italiana, mediterrânea, oriental, queijos e sorvete de figo.



Sobre a Vinícola

Viticultores de pai a filhos, a Família Valery trabalha já há três gerações no Sul da França na produção de vinhos finos da região de Languedoc. Em 1956, Gilbert Valery adquire uma primeira propriedade vinícola de 30 hectares. Em 1974, seus dois filhos, Patricia e Michel, retomam a direção da vinícola para prosseguir a obra do pai. Em 1989, introduziram as técnicas de manejo integrada de pragas chamada em francês de “en lutte raisonnée”. Hoje, a propriedade se estende em seus 150 hectares de vinhedo. A empresa recebe o apoio de uma equipe muito competente, sedenta de inovações e que busca constantemente a excelência. Isso permitiu ao vinhedo trabalhar no sentido de uma evolução qualitativa para a diminuição do uso de agrotóxicos nas vinhas. Os esforços continuados durante 20 anos conduziram em 2001 a Famille Valery colocar seus melhores vinhos (“crus”) em garrafas.

