



CHATEAU  
de  
BRIGUE

# CHÂTEAU DE BRIGUE SIGNATURE ROSÉ



## País, Região e Sub-região

França/ Côtes de Provence / Provença



## Vinhedo

Com 25 anos de idade.



## Uva

40% Cinsault, 40% Syrah e 20% Grenache.



## Safra

2017



## Teor Alcoólico

13%



## Colheita

Manual



## 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

Aroma de limão, peras e uvas. Na boca tem um delicado sabor de framboesa, morango e cereja. Redondo, volumoso, frutado, fresco e persistente. Temperatura de serviço entre 13°C e 14°C.



## Harmonização

Legumes assados, pescados assados, foie gras de pato com figos, tartar de atum, filé de peixe com especiarias e frutos do mar em geral.



## 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.