



TRADITION – AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE



País, Região e Sub-região

França / Voie d'Aureille / Eyguières



Vinhedo

Com 10 anos de idade, em solo de argila calcária.



Uva

60% Grenache, 20% Syrah e 20% Counoise



Safra

2011



Teor Alcoólico

12,5%



Colheita

Mecânica



Vinificação

Desengace total. Maceração pelicular por 4 horas, seguida de prensagem pneumática lenta e decantação a frio em 6° C. Fermentação a baixas temperaturas em cubas de aço inox por 3 semanas. Bloqueio de fermentação malolática. Estágio durante 5 meses em cubas de aço inox sobre borras finas. Filtragem leve antes do engarrafamento.



Notas de Degustação

Cor rosa pálida com destaques azulados. No nariz, apresenta mistura de frutas vermelhas e exóticas. Na boca, é vívido, elegante e com boa estrutura. 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

Domaine Vallon des Glauges é uma vinícola localizada no vale de Glauges, situado na cavidade dos Alpilles. Estende-se do sopé do Monte Menu à Torre de Opies, conectando assim o local de Eyguières à Baux de Provence. A propriedade ocupa uma área de 72 hectares, composta por 45 hectares de trepadeiras, espalhadas pelo vale, encostas, planalto voltadas para o sul, 4 hectares de oliveiras e 23 hectares de bosques e matagais. Preocupada em preservar a natureza e, ao mesmo tempo, proporcionar o melhor desenvolvimento possível, a vinícola adota há muito tempo uma criação racional, garantindo uma sinergia total entre as necessidades das vinhas e os requisitos do ecossistema.