

Vign
erons
crea
teurs

Les 3 Pierres Rouge,

Safr 2022 - AOP Costières de Nîmes

Castas:

85% Grenache - 15% Syrah

75cl

Vinificação:

Tradicional em cubas, com desengace total e controle de temperatura ao longo de toda a fermentação. Maceração por 3 semanas. Os Grenaches, que compõem a maior parte deste lote, e as Syrahs são vinificadas separadamente.

Degustação:

Este vinho possui uma bela cor grená. Aromas de frutas vermelhas, como cassis. Na boca, é redondo e generoso, com taninos suaves e um final fresco e elegante.

Harmonização:

Acompanha bem pratos elaborados, como uma perna de cordeiro ao alho acompanhada de batatas rattes, ou ainda um carré de vitela grelhado com tian de legumes à provençal.

Temperatura de serviço: 16-18°C

Tempo de guarda: 5 anos



Abbatiale de St-Gilles

Branco, Safra 2023 - AOP Costières de Nîmes

Castas:

53% Roussanne, 38% Grenache blanc, 9% Marsanne

75cl

Vinificação:

A colheita noturna, garantida para este vinho branco, ajuda a manter a frescura das uvas. Segue-se uma prensagem direta e uma decantação a frio estática, com posterior fermentação em baixa temperatura.

Degustação:

Este vinho branco apresenta uma bela cor amarelo-pálido.

O aroma é expressivo, abrindo-se para notas de flores brancas e frutas cítricas.

Na boca, é saboroso, com notas de frutas de polpa branca e especiarias, como pão de especiarias.

Harmonização:

Acompanha bem peixes grelhados ou crus, presunto com salsinha, queijos de cabra e de ovelha. Também é ideal como aperitivo, com uma "anchoiade"!

Temperatura de serviço: 10-12°C

Tempo de guarda: 1-2 anos



Abbatiale Prestige

Rosé, Safra 2023 - AOP Costières de Nîmes

Castas:

Syrah, Grenache Noir

75cl

Vinificação:

Selecionamos nossas melhores parcelas para esta cuvée. Colheita matinal para preservar a frescura das frutas. Prensagem direta e decantação estática a frio, seguidas de uma fermentação em cubas a temperatura controlada.

Degustação:

A cor é rosa pêssego com reflexos nacarados.

No nariz, notas de flores brancas se misturam com raspas de clementina.

No paladar, o ataque é fresco, combinando o crocante da laranja com a elegância de um buquê de frutas frescas.

Harmonização:

Este rosé combina perfeitamente com salmão, tapenade, paella de frutos do mar ou um crumble de morango.

Temperatura de serviço: 10-12°C

Tempo de guarda: 1-2 anos



Abbatiale de St-Gilles

Rosé, Safra 2023 - AOP Costières de Nîmes

Castas:

95% Syrah, 5% Grenache noir, 1% Mourvèdre

75cl

Vinificação:

Vinificação tradicional em cubas, com desengace total, as bagas são esmagadas para liberar a polpa, a pele, as sementes e o suco de uva. O suco é então trasfegado e a fermentação começa em baixa temperatura.

Degustação:

Uma bela cor rosa-pálido. O aroma é expressivo e aromático, com notas cítricas. No paladar, é fresco, com toques de frutas frescas e flores. Um equilíbrio agradável entre frescor e generosidade.

Harmonização:

Este rosé é ideal para suas noites de verão, acompanhando aperitivos, churrascos de peixes e saladas de verão.

Temperatura de serviço: 10-12°C

Tempo de guarda: 1-2 anos



Abbatiale de St-Gilles

Tinto, Safra 2021 - AOP Costières de Nîmes

Castas:

70% Syrah, 30% Grenache noir

75cl

Vinificação:

Vinificação tradicional em cubas de concreto, com desengace total e controle de temperatura durante toda a fermentação. Maceração de 3 semanas.

Degustação:

A cor é de um vermelho grená. No nariz, revelam-se notas de frutas negras. Na boca, é saboroso, com taninos macios e bem integrados.

Harmonização:

Um vinho convivial por excelência. Sua estrutura suave o torna o companheiro ideal para noites de churrasco, assim como para a culinária mediterrânea.

Temperatura de serviço: 16-18°C

Tempo de guarda: 3 a 5 anos



Domaine C'Lina

Branco, Safra 2023 - IGP Coteaux du Pont du Gard

Castas:

70% Chardonnay

30% Clairette

75cl

Vinificação:

Colheita e vinificação por casta, seguidas de uma prensagem direta das uvas e de uma clarificação natural graças à refrigeração dos sucos.

Degustação:

Bela cor amarelo-pálido, refletindo a juventude do vinho. No nariz, floral e delicado, com notas de espinheiro e rosa. Na boca, boa acidez com um final fresco de notas cítricas.

Harmonização:

Muito agradável como aperitivo. Este vinho branco acompanha maravilhosamente peixes e carnes brancas, como uma blanquette de vitela ou um capão.

Temperatura de serviço: 10-12°C

Tempo de guarda: 1 a 2 anos



Domaine C'Lina

Rosé, Safra 2023 - IGP Coteaux du Pont du Gard

Castas:

75% Cinsault

25% Caladoc

75cl

Vinificação:

Vinificação tradicional para melhor revelação dos aromas. O Cinsault é a casta típica do rosé mediterrâneo, ao mesmo tempo leve e generoso.

Degustação:

Bela cor rosa salmão. No nariz, flores brancas típicas do Cinsault. No paladar, redondo e generoso, com aromas de morangos maduros.

Harmonização:

Apreciado desde o aperitivo. Esta cuvée é perfeita para a cozinha do sul, acompanhando bem pratos de verão como gaspacho, saladas frescas ou cuscuz.

Temperatura de serviço: 8-10°C

Tempo de guarda: 1 ano



Domaine C'Lina

Tinto, Safrá 2023 - IGP Coteaux du Pont du Gard

Castas:

Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc

75cl

Vinificação:

Vinificação tradicional para melhor revelação dos aromas.

Degustação:

Bela cor vermelha grená. No nariz, exala aromas de violeta com notas de cassis. No paladar, é um vinho fresco, vivo e com toques de alcaçuz.

Harmonização:

Ideal para acompanhar carnes com molho, pombo assado ou queijos.

Temperatura de serviço: 16-18°C

Tempo de guarda: 3 anos



Domaine des Grès Rouges

Tinto, Safrá 2022 - AOP Costières de Nîmes

Castas:

Grenache, Syrah, Marselan, Cinsault

75cl

Vinificação:

Vinificação tradicional em cubas, com desengace total e controle de temperatura durante toda a fermentação. Maceração de 3 semanas.

Degustação:

Este vinho possui uma bela cor vermelho carmim. O aroma é fresco e revela notas sutis de frutas vermelhas como cassis, além de toques de garrigue e tomilho. No paladar, é crocante e desperta a gula.

Harmonização:

Por seu caráter crocante, acompanha perfeitamente uma cozinha de mercado com cozimento em baixa temperatura, uma tábua de frios ibéricos, uma carne vermelha grelhada ou uma tábua de queijos de vaca.

Temperatura de serviço: 16-18°C (para ser consumido fresco)

Tempo de guarda: 5 anos



Domaine de la Vidalière

Branco, Safra 2024 - AOP Côtes du Rhône

Castas:

82% Marsanne - 18% Roussanne

75cl

Vinificação:

Colheita noturna. Prensagem direta, decantação estática a frio. Vinificação em cubas de concreto com controle da temperatura de fermentação a 15°C.

Fermentação alcoólica por 14 dias.

Degustação:

Cor brilhante, de um amarelo pálido com reflexos verdes. Aroma floral e fresco com notas de acácia. No paladar, ataque fresco com aromas de cítricos e limão, e um belo comprimento.

Harmonização:

Para acompanhar massas com frutos do mar, peixes ou uma tábua de queijos.

Temperatura de serviço: 10-12°C

Tempo de guarda: 2 anos



La Vidalière

Rosé, Safr 2024 - AOP Côtes du Rhône

Castas:

55% Syrah - 37% Grenache - 8% Mourvèdre

75cl

Vinificação:

Colheita noturna. Rosé de saignée, decantação estática a frio. Vinificação em cubas de concreto com controle da temperatura de fermentação a 15°C.

Fermentação alcoólica por 25 dias.

Degustação:

Cor brilhante, rosa melão com reflexos prateados. Aroma frutado e expressivo, com notas de morangos silvestres e pequenas frutas vermelhas. No paladar, saboroso com aromas de frutas de polpa branca e uma bela frescura. Este vinho é ideal para ser consumido jovem.

Harmonização:

Acompanha perfeitamente pequenos recheados provençais, tajine de peixe ou como aperitivo.

Temperatura de serviço: 10-12°C

Tempo de guarda: 1-2 anos



La Vidalière

Tinto, Safra 2023 - AOP Côtes du Rhône

Castas:

75% Grenache noir - 13% Syrah - 6% Carignan - 3% Mourvèdre - 3% Cinsault

75cl

Vinificação:

Colheita noturna. Vinificação em cubas de concreto com controle de temperatura durante toda a fermentação, entre 20 e 25°C.

Degustação:

Cor grená intensa com reflexos violáceos. Aroma rico e especiado, com notas de garrigue e violeta. No paladar, fresco e crocante, frutado, com taninos aveludados e um belo comprimento.

Harmonização:

Apreciado com costeleta de vitela com cogumelos, perdiz assada com uvas, ou bolo de cenoura com cominho.

Temperatura de serviço: 16-18°C

Tempo de guarda: 5 anos



Sérigraphie

Vinho branco - AOP Clairette de Bellegarde

Castas:

100% Clairette

75cl

Vinificação:

Uma cuvée elaborada a partir de parcelas selecionadas da casta Clairette. Após uma colheita noturna, segue-se uma prensagem direta e uma decantação estática a frio, seguida de uma fermentação em baixa temperatura.

Degustação:

A cor é amarelo claro. No nariz, apresenta aromas de flores brancas, como tília, com notas de amêndoas. No paladar, revela uma bela mineralidade e uma extrema finesse.

Harmonização:

Este vinho será o companheiro ideal para seus aperitivos, tapas, assim como para um peixe grelhado com salsa.

Temperatura de serviço: 10-12°C

Tempo de guarda: 1 a 2 anos



Terracailou

Branco, Safra 2021 - AOP Clairette de Bellegarde

Castas:

100% Clairette

75cl

Vinificação:

Uma cuvée elaborada a partir de parcelas selecionadas da casta Clairette, cultivadas e vinificadas em Agricultura Orgânica. Após uma colheita noturna, segue-se uma prensagem direta e uma decantação estática a frio, seguida de uma fermentação em baixa temperatura.

Degustação:

Cor amarelo-pálido com reflexos dourados. No nariz, o perfil floral se destaca com notas de frutas brancas, como pêra, e flores brancas, como tília. No paladar, é fresco, aromático, bem equilibrado e com uma textura arredondada.

Harmonização:

A Clairette de Bellegarde combina perfeitamente com ostras e ensopados de frutos do mar. Surpreende ao acompanhar aspargos com molho mousseline, e também é excelente como aperitivo, acompanhado de tapas.

Temperatura de serviço: 10-12°C

Tempo de guarda: 2 anos



Coste Canet Viognier

Branco, Safra 2023 - IGP Pays d'OC

Castas:

100% Viognier

75cl

Vinificação:

Vinificação tradicional em cubas. A colheita noturna das uvas Viognier preserva a frescura das bagas. Segue-se uma prensagem direta e uma decantação estática a frio, acompanhada de uma fermentação a baixa temperatura. Os Viogniers são plantados exclusivamente em solos frescos e profundos, para obter uma maturação lenta.

Degustação:

Bela cor amarelo-pálido com reflexos dourados. O aroma é intenso, com notas de frutas exóticas, maracujá, misturadas a notas florais. No paladar, é aveludado, encorpado, com muita fruta, boa acidez e um final fresco com notas cítricas.

Harmonização:

Vinho de aperitivo. Combina bem com tapas, saladas mistas com legumes e carnes brancas, ou uma anchoïade.

Temperatura de serviço: Consumir levemente fresco, entre 8-12°C

Tempo de guarda: 1-2 anos



Coste Canet Cinsault

Rosé, Safra 2023 - IGP Pays d'OC

Castas:

100% Cinsault

75cl

Vinificação:

Vinificação tradicional em cubas de concreto, com desengace total e controle de temperatura durante toda a fermentação. O Cinsault é a casta típica do rosé mediterrâneo, leve e frutado.

Degustação:

A cor apresenta um belo rosa pálido. O aroma é expressivo, com notas de frutas vermelhas (cassis, groselha, amora) e um toque de bala inglesa. No paladar, é amplo, com uma bela vivacidade.

Harmonização:

Perfeito para a cozinha do sul, o rosé de Cinsault acompanha agradavelmente peixes, grelhados ou cozidos, assim como a culinária oriental e picante.

Temperatura de serviço: 8°C

Tempo de guarda: 1 ano



Coste Canet Merlot

Tinto, Safra 2023 - IGP Pays d'OC

Castas:

100% Merlot

75cl

Vinificação:

Vinificação tradicional em cubas, com desengace total e controle de temperatura durante toda a fermentação. Maceração de 3 semanas.

Degustação:

A cor apresenta um belo vermelho grená. O aroma é intenso, com notas de mirtilo e ameixa seca, além de toques apimentados. No paladar, é frutado, com um belo equilíbrio e muita finesse. Um verdadeiro vinho de amigo, para ser apreciado em qualquer ocasião.

Harmonização:

Este vinho combina bem com grelhados de carnes vermelhas e pratos conviviais e temperados, como chili con carne ou cuscuz.

Temperatura de serviço: 16-18°C

Tempo de guarda: 1-3 anos



Mille X Excellence

Branco, Safra 2021 - AOP Costières de Nîmes

Castas:

Roussanne, Viognier, Marsanne

75cl

Vinificação e envelhecimento:

Um trabalho notável no vinhedo: colheita verde, desfolha e baixos rendimentos. Após uma rigorosa seleção das melhores parcelas de Roussanne, Marsanne e Viognier, as colheitas são feitas à noite para preservar a frescura das bagas. Este vinho é então envelhecido sobre borras durante 18 meses, com bâtonnage regular, em barris de 225, 400 e 500 litros, permitindo que as castas revelem toda a sua riqueza aromática.

Degustação:

Cor brilhante com reflexos dourados. Aromas de flores de acácia e cerejeira, com notas sutis de brioche amanteigada. No paladar, é amplo e generoso, com uma bela complexidade aromática, destacando notas de frutas exóticas, como abacaxi e lichia.

Harmonização:

Este vinho é ideal para acompanhar vieiras salteadas, aves assadas de Bresse, assim como lagostas e peixes nobres.

Temperatura de serviço: 10-12°C

Tempo de guarda: 5-7 anos



Mille X Excellence

Tinto, Safra 2020 - AOP Costières de Nîmes

Castas:

Syrah, Grenache noir
75cl

Vinificação e envelhecimento:

Um trabalho notável no vinhedo: colheita verde, desfolha e baixos rendimentos. Após uma rigorosa seleção das melhores parcelas de Syrah e Grenache, este vinho foi envelhecido em barris por 18 meses para revelar todo o seu potencial de taninos finos e poderosos.

Degustação:

Cor vermelho profundo. O aroma revela notas de chocolate e frutas negras. No paladar, é denso e estruturado, com uma presença tânica marcante e toques de baunilha.

Harmonização:

Este vinho é perfeito para acompanhar magret de pato agri-doce, carne de boi ao curry ou paleta de cordeiro confitada com especiarias. Também harmoniza com sobremesas de chocolate.

Temperatura de serviço: 16-18°C

Tempo de guarda: Devido à sua estrutura e frescura, pode ser guardado por cerca de



Mille X Réserve

Branco, Safra 2023 - AOP Costières de Nîmes

Castas:

Roussanne, Grenache blanc, Marsanne, Rolle

75cl

Vinificação:

A colheita noturna é garantida para este branco, preservando a frescura das uvas. Segue-se uma prensagem direta e uma decantação estática a frio, com fermentação em baixa temperatura.

Degustação:

A cor amarelo-pálido desperta o desejo de descobrir este vinho. No nariz, é fino, frutado e mineral. No paladar, é fresco e complexo, com notas florais.

Harmonização:

Este vinho harmoniza perfeitamente com crustáceos e mariscos em todas as suas formas. Também combina com lombo de bacalhau em crosta, gratinado de peixe, tian de legumes, pequenos queijos de cabra frescos ou camembert quente.

Temperatura de serviço: 10-12°C

Tempo de guarda: 1-2 anos



Mille X Réserve

Rosé, Safra 2023 - AOP Costières de Nîmes

Castas:

Grenache, Syrah

75cl

Vinificação:

Vinificação tradicional em cubas, com desengace total e controle de temperatura durante toda a fermentação. Maceração de 3 semanas.

Degustação:

Linda cor rosa peônia com reflexos prateados, aroma de frutas vermelhas frescas. No paladar, é voluptuoso, com um final levemente ácido.

Harmonização:

Este rosé é ideal como aperitivo, mas também perfeito com grelhados de carne ou peixe. Harmoniza maravilhosamente com carnes brancas, risotos ou paellas.

Temperatura de serviço: 10-12°C

Tempo de guarda: 1-2 anos



Mille X Réserve

Tinto, Safra 2022 - AOP Costières de Nîmes

Castas:

60% Syrah, 35% Mourvèdre, 5% Grenache noir

75cl

Vinificação:

Vinificação tradicional em cubas, com desengace total e controle de temperatura durante toda a fermentação. Maceração de 3 semanas.

Degustação:

Este vinho tinto apresenta uma bela cor grená intensa. No nariz, é expressivo e aromático, com notas de frutas negras e especiarias suaves. No paladar, é saboroso, sedoso e bem equilibrado. Essas notas de frutas negras indicam uma plena maturidade das uvas. O Mille X acompanhará perfeitamente suas refeições em qualquer ocasião.

Harmonização:

Ideal para carnes grelhadas, peças de carne bovina ou frios finos.

Temperatura de serviço: 16-18°C

Tempo de guarda: 3 a 4 anos



Mille X La Promesse

Branco, Safra 2022 - AOP Costières de Nîmes

Castas:

Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc, Rolle (Vermentino)

75cl

Vinificação:

Para a elaboração deste branco de alta gama, selecionamos nossas melhores parcelas de Roussanne, Marsanne, Grenache blanc e Vermentino. Prensagem direta das diferentes variedades de uvas, fermentação a baixa temperatura. Envelhecimento sobre borras finas durante 6 meses, parte em barris.

Degustação:

A cor é brilhante e cristalina, com reflexos verde-prateados. O aroma é expressivo, com predominância de frutas brancas e pêssego. No paladar, o toque cítrico traz muita frescura, combinando perfeitamente com notas levemente amanteigadas.

Harmonização:

Este vinho acompanha maravilhosamente bem uma boa brandade, vieiras grelhadas na plancha ou outros peixes nobres, assim como uma tábua de queijos.

Temperatura de serviço: 10-12°C

Tempo de guarda: 3 a 5 anos



Mille X La Promesse

Tinto, Safra 2022 - AOP Costières de Nîmes

Castas:

Syrah, Grenache

75cl

Vinificação:

Uma bela seleção de terroir para esta cuvée. As Syrahs e Grenaches são vinificadas separadamente em cubas, com desengace total e controle de temperatura durante toda a fermentação. Maceração de 3 semanas.

Degustação:

Este vinho tem um caráter marcante, com uma cor vermelha rubi e reflexos brilhantes. O aroma é de uma bela intensidade, com predominância de frutas negras e vermelhas. No paladar, é denso e sedoso, revelando taninos refinados e um belo comprimento.

Harmonização:

Sua estrutura combina bem com carne de cordeiro, fondue bourguignonne ou qualquer outro prato de caráter forte, assim como sobremesas de chocolate.

Temperatura de serviço: 16-18°C

Tempo de guarda: 5 a 10 anos



Le Saint-Dominique

Tinto, Safra 2020 - AOP Costières de Nîmes

Castas:

85% Syrah, 15% Grenache

75cl

Vinificação:

Vinificação tradicional em cubas, com desengace total e controle de temperatura durante toda a fermentação. Maceração de 3 semanas. Esta cuvée é composta principalmente de Syrah.

Degustação:

Cor púrpura com reflexos violetas. Aroma intenso com notas de frutas negras, alcaçuz e pimenta de Sichuan. No paladar, é estruturado, com taninos sedosos, para um final refinado. Um estilo mediterrâneo afirmado.

Harmonização:

Para os amantes de experiências originais, ideal com filé de veado, carnes grelhadas ou assadas.

Temperatura de serviço: 16-18°C

Tempo de guarda: 5-7 anos



Les 3 Pierres

Tinto, Safrá 2021 - AOP Costières de Nîmes

Castas:

85% Grenache - 15% Syrah

75cl

Vinificação:

Vinificação tradicional em cubas, com desengace total e controle de temperatura durante toda a fermentação. Maceração de 3 semanas. Os Grenaches, que formam a maior parte desta cuvée, e as Syrahs são vinificadas separadamente.

Degustação:

Este vinho possui uma bela cor grená. Aroma de frutas vermelhas, como cassis. No paladar, é redondo e generoso, com taninos suaves e um final fresco e elegante.

Harmonização:

Acompanha bem pratos elaborados, como pernil de cordeiro com alho acompanhado de batatas rattes, ou carré de vitela grelhado com tian de legumes à provençal.

Temperatura de serviço: 16-18°C

Tempo de guarda: 5 anos



Domaine Taliani

Branco, Safra 2023 - IGP Pays d'OC

Castas:

100% Chardonnay

75cl

Vinificação:

As uvas são colhidas à noite para aproveitar o frescor noturno. Após a triagem, os frutos passam por uma leve maceração pelicular antes da prensagem. Os sucos são decantados a frio, seguidos de uma fermentação a baixa temperatura. O controle do frio também permite ajustar a adição de sulfitos.

Degustação:

Cor amarelo dourado com leves reflexos verdes. No nariz, notas de flores brancas com sutis toques de avelãs tostadas. No paladar, é muito mineral, saboroso, com uma leve textura tânica que provoca o paladar e confere uma bela persistência.

Harmonização:

Ideal como aperitivo, com gratinado de vieiras, carnes brancas ou queijos frescos.

Temperatura de serviço: 10-12°C

Tempo de guarda: 2 a 3 anos



Domaine Taliani

Rosé, Safrá 2023 - IGP Pays d'OC

Castas:

100% Grenache noir

75cl

Vinificação:

As frutas, colhidas no início da manhã para preservar sua frescura, são desengaçadas. Em seguida, ocorre a prensagem e a decantação a frio, e o mosto é fermentado a baixa temperatura para desenvolver os aromas fermentativos.

Degustação:

Bela cor rosa claro salmão. No nariz, o vinho é frutado, com aromas de morangos silvestres misturados a notas cítricas. No paladar, é fresco, com um belo final aromático.

Harmonização:

Companheiro ideal para aperitivos, harmoniza perfeitamente com saladas de verão, grelhados de carnes brancas, peixes e legumes.

Temperatura de serviço: 10-12°C

Tempo de guarda: 1-2 anos



Domaine Taliani

Tinto, Safra 2023 - IGP Pays d'OC

Castas:

100% Syrah

75cl

Vinificação:

As uvas são colhidas em plena maturidade, desengaçadas e imediatamente encubadas. A vinificação é feita de maneira tradicional, com uma maceração de 2 a 3 semanas. O vinho passa então por uma fermentação e envelhecimento em cubas.

Degustação:

Bela cor vermelha, densa e escura. No nariz, notas de frutas negras acompanhadas de toques mais selvagens. No paladar, é redondo, frutado, com taninos sedosos.

Harmonização:

Ideal para grelhados de carne vermelha e cozinha mediterrânea.

Temperatura de serviço: 16-18°C

Tempo de guarda: 1-3 anos



Mille Bulles

Vinho branco gaseificado - Vin de France

Castas:

100% Muscat Blanc à Petits Grains

75cl

Vinificação:

Fermentação de uma base de vinho branco seco tranquilo, seguido de gaseificação em cuba fechada a baixa temperatura.

Teor alcoólico: 12% - Açúcar residual: 15g/L

Degustação:

Cor: Apresenta uma cor amarelo-pálido com reflexos prateados e finas bolhas. O aroma é muito aromático, misturando notas de rosa e lichia. No paladar, o ataque é fresco, revelando em seguida notas mais exóticas e suaves.

Harmonização:

Muito festivo como aperitivo, ideal também com crustáceos e frutos do mar. Além disso, harmoniza perfeitamente com sobremesas refinadas para encerrar a refeição.

Temperatura de serviço: Servir bem fresco, entre 6-8°C

Tempo de guarda: 2 a 3 anos



Mille Douceurs

Vinho branco - Vin de France

Castas:

100% Muscat Petits Grains

75cl

Açúcar residual: 25g/L

Vinificação:

Vinificação tradicional, colheita noturna, prensagem direta, decantação a frio, controle de temperatura durante toda a fermentação. Este vinho foi ligeiramente adoçado com mosto concentrado de uva retificado.

Degustação:

A cor é amarelo-pálido com reflexos dourados. O aroma é intenso, com notas florais e de frutas exóticas. No paladar, é aveludado, encorpado e muito frutado, com uma bela acidez que traz um final fresco e cítrico, apesar do açúcar residual.

Harmonização:

Este vinho harmoniza perfeitamente com uma salada de endívias, aspargos salteados ou frango com limão confitado. Também é um excelente companheiro para aperitivos.

Temperatura de serviço: 8-10°C

Tempo de guarda: 2 anos ou mais



Entre em contato para mais informações e para fazer seu pedido!



contact@equinox-brasil.com