



Domaine La Mereuille 2018

AOC Châteauneuf du Pape

Com dois séculos de idade, de antigas tradições que se sucederam a várias gerações, Domaine la Méreuille está localizado no coração das vinhas Côtes du Rhône e Châteauneuf-du-Pape. Um local excepcional, este solo é feito de argila e grandes seixos. Propriedade que se dedica a agricultura sustentável.

PRODUTOR

Domaine La Mereuille – Philippe Granger <https://www.domainelamereuille.com/>

PAÍS / REGIÃO

França / Rhône Valley / Southern Rhône

UVAS 95% Grenache (Videiras de 80 anos) 5% Syrah.

SOLO Argilo calcário.

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

Colheita manual, alguns dias em maceração antes da fermentação em tanques á temperatura controlada e posterior malolática.

Envelhecimento: 18 meses em barricas de carvalho de 500 litros.

DEGUSTAÇÃO

VISUAL Vermelho rubi profundo.

OLFATO Um mix de frutos de bosque escuras, ervas e chocolate confere ao vinho um toque único, aqui também se encontra kirsch apimentado e nuances florais.

PALADAR Encorpado com elegância, poderoso e profundo. Generoso e bem balanceado. Apresenta textura elegantemente desenhada com um início de fruta madura e ervas, nuances de compota vermelha, é saboroso em todo o corpo, final longo e agradável.

HARMONIZAÇÃO

O Domaine La Mereuille é melhor servido com pratos clássicos de carne, vitela, porco, cordeiro, pato, caça e cassoulet. Domaine La Mereuille também é bom com pratos asiáticos, pratos de peixes saudáveis como atum, macarrão de cogumelos, berinjela e tomate.

GRADUAÇÃO ALCÓLICA 15,5% Vol.

TEMPERATURA DE SERVIÇO 16°C.

POTENCIAL DE GUARDA 15 anos ou mais.