

CHATEAUNEUF-DU-PAPE LÉON PERDIGAL

RHÔNE · FRANÇA

Léon Perdigal é um personagem lendário da região do Rhône do final do século 19. Nascido em Châteauneuf-du-Pape, filho de um mestre em tanoaria, ele dominava a arte de utilizar a madeira para envelhecer os vinhos, criando tintos e brancos cheios de finesse. Foi o primeiro chefe de cave da hoje famosa vinícola Ogier, criada em 1859.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Léon Perdigal (Ogier)

REGIÃO

Rhône

DENOMINAÇÃO

Châteauneuf-du-Pape AOC

UVAS

Grenache, Syrah, Mourvèdre e Cinsault

SAFRA

2023 Os vinhos Léon Perdigal são sofisticados, saborosos e carregam muita tipicidade.

TEOR
ALCOÓLICO
14,5%

SERVIÇO
16 °C a 18 °C

DISPONÍVEL
750ml

HARMONIZAÇÃO

aprecie com samosas, carne vermelha, cogumelos, risotos, queijos maturados

ENÓLOGO

Armelle Barbanson

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita realizada manualmente
- ◆ fermentação alcoólica em cubas de inox com temperatura controlada
- ◆ maceração prolongada com regular pigeage
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ estágio de 12 meses em barris de carvalho de grande volume, chamados de “foudres”, um dos segredos por trás dos tintos de alta gama de Léon Perdigal
- ◆ estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi profunda

Aroma. um tinto que faz jus a sua nobre denominação de origem. O corte majoritariamente de Grenache, combinada a Syrah, Mourvèdre e Cinsault, mostra grande riqueza aromática com elegantes notas de fruta vermelha e preta, pimenta preta, eucalipto e couro

Sabor. encorpado, tem profundidade, frescor e taninos macios