



ROSSO
& ROUGE
GROUP

LA SÉLECTION
2024

rossoerouge.com.br

ÍNDICE

catálogo interactivo, toque/clique para acessar o índice



Mad-Tokaj

Kardos Vineyards Estate



Rheinhessen

Weingut Karl May



Rioja Alavesa

Bodega Viña Artuke



Piemonte

Franco Conterno

Toscana / Greve in Chianti

Castellinuzza

Querceto Di Castellina

Toscana / Montalcino

La Togata

Puglia / Gioia del Colle

Cantine Di Gioia



Champagne

Champagne Mailly

Provence

Domaine de La Croix

Château La Coste

Jura

Jean-Luc Mouillard

Vale do Loire

Domaine Gadais Père et Fils

Languedoc-Roussillon / Gascogne

LGI Wines

Domaine Les Grandes Costes

Rhône

Château Beauchêne

Château Terre Forte

Bourgogne / Côte de Nuits

Pierre Bourée Fils

Domaine Ardhuy

Bourgogne / Côte de Beaune

Alain Patriache

Domaine Jacob

Bourgogne / Chablis

Domaine Jean-Claude et Romain Bessin

Le Domaine d'Henri

Domaine de la Meulière



Bordeaux / Entre-deux-Mers	Château Savariaud
Bordeaux / Rive droite (direita)	Château Le Cadarsac
Bordeaux / Sauternes	Château d'Arche
Bordeaux / Sauternes	Château Suduiraut
Bordeaux / Graves	Château de Cérons
Bordeaux / Graves	Château Chantegrive
Bordeaux / Saint Estèphe	Château Tronquoy Lalande
Bordeaux / Sauternes	Château La Tour Blanche
Bordeaux / Blaye-Côtes	Vignobles Raguenot
Bordeaux / Haut Médoc	Vignobles Raguenot
Bordeaux / Entre-deux-Mers	Château Bernadotte
Bordeaux / Haut Médoc	Annick e Jean-Pierre Marie
Bordeaux / Haut Médoc	Château Les Tuileries
Bordeaux / Médoc	Guillaume Halley
Bordeaux / Fronsac	Château Siaurac
Bordeaux / Lalande de Pomerol	Roger Duroux
Bordeaux / Pomerol	Família Moulin
Bordeaux / Pomerol	Família Seneclauze
Bordeaux / Margaux	Dompierre
Bordeaux / Pauillac	Michel Gonet
Bordeaux / Pessac Léognan	Château Laffitte Carcasset
Bordeaux / Saint Estèphe	

ROSSO & ROUGE

GROUP



Kardos Vineyards Estate Kardos Dry Furmint 2020

País/Região: Hungria / Mad-Tokaj

Produtor: Kardos Vineyards Estate

Uva: 100% Furmint

Estágio: Sem passagem por barrica

Teor alcoólico: 13%

Tipo: Branco Seco

Estilo: Sustentável

“Você vai gostar disso... Vinho branco fresco e cítrico como Chablis, Sauvignon Blanc ou Chenin Blanc, sem carvalho.”

Vinicola familiar e boutique, localizada na Vila de Mád, considerada a área vinícola mais importante e prestigiada de Tokaj, a região vinícola mais antiga da Europa (1737).

A Kardos Vineyards está na família há séculos, no entanto, a oportunidade de construir a vinícola Kardos só foi possível após a revolução da Europa Central e Oriental de 1989. Gabor Kardos Jr. assumiu a vinificação de seu pai em 2008.

A filosofia de Gabor Kardos Jr. é “criar vinhos tão naturais quanto possível, a partir de matérias-primas concentradas, saudáveis, num ambiente limpo e com o mínimo de intervenção possível”.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor verde-pálido e reflexo cristalino

OLFATIVO: Aroma intenso no nariz, fresco, com notas de gose-lha, pera e lima.

GUSTATIVO: O paladar é lindamente crocante com uma mineralidade e equilíbrio únicos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

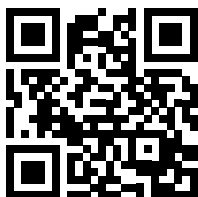
NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

93/100 - Paroqui Wine Specialist

IWSC International Wine & Spirit - Competition - Silver Medal

SWA Sommelier wine Awards - COMMENDED MEDAL

Frankfurt Wine Trophy - Silver Medal



ROSSO & ROUGE

GROUP



Karl May Riesling Estate Trocken 2021

País/Região: Alemanha/Rheinessen

Produtor: Weingut Karl May

Uva: 100% Riesling

Estágio: Sem passagem por barrica

Teor Alcoólico: 12%

Tipo: Branco Seco

Área: 2.50ha

Estilo: Biodinâmico (Bio)

Produção limitada: 2.400 caixas

WEINGUT KARL MAY é uma vinícola familiar na bela vila de Osthofen em Rheinessen. Desde 1815 a família May dedica sua vida, seu amor e todo o seu trabalho à produção de vinho. Hoje, a vinícola é administrada principalmente pelos irmãos Fritz e Peter May, mas o pai Karl ainda está ativamente envolvido na operação. A família May mudou para a produção de vinho biodinâmico em 2007 e sua filosofia é simples: deixar a natureza seguir seu curso com intervenção mínima, fermentação espontânea, muito tempo no sedimento e apenas leve filtração ao engarrafar. Simplesmente únicos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Amarelo-palha com reflexos esverdeados.

OLFATIVO: Frutas cítricas como lima e grapefruit, flores brancas, frutas de caroço como pêssego branco, além de maçãs verdes e toques minerais.

GUSTATIVO: Leve, com ótima acidez e final sutil e delicado, marcado por frutas cítricas, maçãs verdes, flores brancas, além de toques florais e minerais.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 04 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

93/100 | Paroqui Wine Specialist

18/20 | Gault & Millau



ROSSO & ROUGE

GROUP



Karl May Riesling Osthofen Trocken Reserva 2021

País/Região: Alemanha/Rheinessen

Produtor: Weingut Karl May

Uva: 100% Riesling

Estágio: Sem passagem por barrica

Teor Alcoólico: 12,5%

Tipo: Branco Seco

Área: 1.80ha

Estilo: Biodinâmico (Bio)

Produção limitada: 1.600 caixas.

“É perfeito como acompanhamento de salada de espargos com quinoa, salada de legumes com beterraba ou espaguetes com pesto de iogurte e menta.” James Suckling

WEINGUT KARL MAY é uma vinícola familiar na bela vila de Osthofen em Rheinessen. Desde 1815 a família May dedica sua vida, seu amor e todo o seu trabalho à produção de vinho. Hoje, a vinícola é administrada principalmente pelos irmãos Fritz e Peter May, mas o pai Karl ainda está ativamente envolvido na operação. A família May mudou para a produção de vinho biodinâmico em 2007 e sua filosofia é simples: deixar a natureza seguir seu curso com intervenção mínima, fermentação espontânea, muito tempo no sedimento e apenas leve filtração ao engarrafar. Simplesmente únicos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Amarelo-ouro com reflexos âmbar.

OLFATIVO: Frutas cítricas e amarelas doces como tangerinas, laranjas e marmelo; frutas de caroço como pêssegos e damascos, frutas secas, notas de flores brancas, mel e cera de abelha, além de toques minerais e de resina.

GUSTATIVO: Osthofen é um néctar, mostra uma profundidade única em taça, frutas maduras de polpa amarela e caroço fresco, picante, levemente salgado no final de boca, maçã, tangerina e frutas cítricas cristalizadas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 08 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

94/100 | Paroqui Wine Specialist

18/20 | Gault & Millau

ROSSO & ROUGE

GROUP



Karl May Pinot Noir Estate 2021

País/Região: Alemanha/Rheinhessen

Produtor: Weingut Karl May

Uva: 100% Pinot Noir

Estágio: 10 meses em barrica (grandes)

Teor Alcoólico: 12,5%

Tipo: Branco Seco

Área: 2.50ha

Estilo: Biodinâmico (Bio)

Produção limitada: 2.400 caixas

WEINGUT KARL MAY é uma vinícola familiar na bela vila de Osthofen em Rheinhausen. Desde 1815 a família May dedica sua vida, seu amor e todo o seu trabalho à produção de vinho. Hoje, a vinícola é administrada principalmente pelos irmãos Fritz e Peter May, mas o pai Karl ainda está ativamente envolvido na operação. A família May mudou para a produção de vinho biodinâmico em 2007 e sua filosofia é simples: deixar a natureza seguir seu curso com intervenção mínima, fermentação espontânea, muito tempo no sedimento e apenas leve filtração ao engarrafar. Simplesmente únicos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: O Karl May Pinot Noir é um vinho seco de cor rubi.

OLFATIVO: Aromas de frutas vermelhas, amêndoas e especiarias.

GUSTATIVO: Frutado e persistente, com notas de cereja e ameixa, leve madeira.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

95/100 | Paroqui Wine Specialist

ROSSO & ROUGE

GROUP



Karl May Pinot Noir Geyersberg Trocken Reserva 2020

País/Região: Alemanha/Rheinessen

Produtor: Weingut Karl May

Uva: 100% Pinot Noir

Estágio: 15 a 18 meses em barrica e 20% novas

Teor Alcoólico: 13%

Tipo: Tinto Seco

Área: 1.0ha

Estilo: Biodinâmico (Bio)

Produção limitada: 1.600 garrafas

WEINGUT KARL MAY é uma vinícola familiar na bela vila de Osthofen em Rheinessen. Desde 1815 a família May dedica sua vida, seu amor e todo o seu trabalho à produção de vinho. Hoje, a vinícola é administrada principalmente pelos irmãos Fritz e Peter May, mas o pai Karl ainda está ativamente envolvido na operação. A família May mudou para a produção de vinho biodinâmico em 2007. O Geyersberg Pinot Noir é elaborado com clones plantados em 2003, originários de Nuits-Saint-Georges da Borgonha.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelho-rubi.

OLFATIVO: Frutado, framboesas, cerejas e toques defumados.

GUSTATIVO: Os vinhedos de Geyersberg Weingut Karl May vêm dos melhores vinhedos da propriedade. Paladar cheio de corpo, sabor harmônico e final longo. Um 1er Cru da Bourgogne.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

18/20 | Vinum Wine Magazine

97/100 | Paroqui Wine Specialist



ROSSO & ROUGE

GROUP



Artuke Rioja D.O.C 2020

País/Região: Espanha, Rioja Alavesa

Produtor: Bodega Viña Artuke

Uva: 95% Tempranillo, 5% Viura

Estágio: Sem passagem por barrica

Teor alcoólico: 13%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Orgânico e Bio

*“O Melhor vinho da Espanha 2021.”
- Blog Rioja Alavesa.*

A propriedade familiar é de cultivo orgânico artesanal, no coração da Rioja Alavesa. Elaborado com maceração carbônica com 95% de Tempranillo e 5% de Viura, este é um Rioja tradicional com um frescor e finesse incrível, destacando-se sobre a maioria dos vinhos da região, angariando muitos prêmios e críticas.

Arturo Miguel y Kike de Miguel, de Bodegas Artuke, a quien un famoso prescriptor Master of Wine britânico, Tim Atkin, ha situado entre los diez mejores productores de vino de toda la DOC Rioja.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelho-cereja, borda violeta.

OLFATIVO: Notas florais, aromas de violetas, cerejas maduras, frutas vermelhas e roxas esmagadas, e ervas verdes.

GUSTATIVO: O sabor é fresco e frutado, com taninos maduros e finos. Filtrado lentamente antes do engarrafamento. Suas características lembram muito os belos vinhos da Bourgogne Parcelario e Crus de Beaujolais em alto padrão.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Drinks&Co

92/100 | Paroqui Wine Specialist

90/100 | Guia Peñin 2020

90/100 | Robert Parker (Luis Gutierrez)

ROSSO & ROUGE

GROUP



Artuke Pies Negros D.O.C 2019

País/Região: Espanha, Rioja Alavesa

Produtor: Bodega Viña Artuke

Uva: 90% Tempranillo, 10% Graciano

Estágio: 14 meses em barris de carvalho

Teor Alcoólico: 14%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Orgânico e Bio

O vinho que conquistou toda Europa, em especial o mais exigente país, e que tem muito protecionismo da França.

Artuke é uma pequena vinícola familiar localizada em Baños de Ebro (Rioja Alavesa), liderada por Arturo e Kike, filhos de Miguel. Conscientes da importância de preservar sua herança, eles realizaram estudos detalhados dos solos, comprometidos em fazer vinhos singulares que refletem suas origens. Algumas das cepas foram plantadas em 1902. Todas as suas vinhas são cultivadas organicamente.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelho-rubi com borda roxa.

OLFATIVO: No nariz aromas negros como carvão, alcaçuz, grafite, amoras, sensação de levemente tostado e traços de especiarias.

GUSTATIVO: Ótima estrutura, grande frescor, a fruta regressa, notas minerais e balsâmicas, taninos marcados e elegantes.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Bodeboca

93-94/100 | Lobenberg

93/100 | Paroqui Wine Specialist

93/100 | Robert Parker - Wine Advocate

93/100 | Luis Gutierrez

92/100 | Guia Peñin 2021



ROSSO & ROUGE

GROUP



Artuke Paso Las Mañas D.O.C 2018

País/Região: Espanha, Rioja Alavesa

Produtor: Bodega Viña Artuke

Uva: 100% Tempranillo

Estágio: Dois estágios em barrica, 12 a 16 meses em barril de 500l

Teor alcoólico: 14%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Orgânico e Bio

Tim Atkin - Master of Wine britânico:

“Kike y Arturo fue tachado de loco cuando compró el terreno en los años 50.”

A propriedade familiar é de cultivo orgânico artesanal, no coração da Rioja Alavesa. Elaborado com maceração carbônica com 95% de Tempranillo e 5% de Viura.

“Yields equivalent to those of a Grand Cru de la Burgundy and a style of modern Rioja fineness. (2.500 botellas) Tempranillo 80% e 20% Graciano.”

“Encontra-se entre os 10 melhores produtores da Espanha.”

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelho-cereja, borda violeta.

OLFATIVO: O vinho é suculento e notas florais com aromas de violetas, cereja madura, frutas vermelhas e roxas esmagadas (geleia), ervas verdes e um balsâmico.

GUSTATIVO: O sabor é fresco e doce, frutado, com taninos maduros e finos. Suas características são tão impressionantes que lembram muito os vinhos da Borgogne.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

5/5 | Gourmet Hunters

4/5 | Drinks&Co

95/100 | Sam Kim Wine Orbit

95/100 | Paroqui Wine Specialist

95/100 | Robert Parker (Luis Gutierrez)

93/100 | Guia Peñin 2020.

ROSSO & ROUGE

GROUP



Franco Conterno Langhe Chardonnay "Bujet" D.O.C 2021

País/Região: Itália/Piemonte

Produtor: Franco Conterno

Uva: 100% Chardonnay

Estágio: Aço por 4 meses e 6 meses em garrafa antes de ser comercializado

Teor alcoólico: 13%

Tipo: Branco Seco

Estilo: Orgânico e Vegano

Produzione limitata: 900 Scatole

A empresa Franco Conterno tem raízes que remontam há décadas. Nasceu no coração do Langhe, Piemonte, distrito de Bussia de Monforte d'Alba, localizado no vilarejo de Cascina Sciulun.

O edifício, construído no século XIX e ampliado na década de 1940, sempre pertenceu à família Conterno. Foi o avô Pietro quem atribuiu os 18 hectares de terreno que possuíam ao cultivo de vinhas Nebbiolo. O negócio passou então para seu filho Giacomo, e dele para seu sobrinho Franco e seus dois filhos, Daniele e Andrea.

Franco assumiu a direção da vinícola em 1995 dando seu nome e identidade à empresa. Atualmente os filhos Daniele e Andrea continuam o negócio da família, trabalhando com paixão e dedicação em suas microproduções artesanais. A produção é sustentável, orgânica e vegana. A vinícola possui Certificação Sustentável desde 2012.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor amarelo-palha intenso e brilhante.

OLFATIVO: No nariz, notas de pêssego, frutas cítricas, flores de camomila, feno e notas de avelã.

GUSTATIVO: Na boca é cheio, redondo, macio e com uma boa acidez no final. (No geral, o lendário "Chablis" Italiano). Um super vinho branco, realmente impecável.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 08 a 10 graus



ROSSO & ROUGE

GROUP



Franco Conterno Dolcetto D'alba Cascina Sciulun D.O.C 2020

País/Região: Itália/Piemonte

Produtor: Franco Conterno

Uva: 100% Dolcetto

Estágio: Aço inox, decantado várias vezes antes de ser engarrafado. Um mês em garrafa antes de ser comercializado

Teor alcoólico: 12,5%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Orgânico e Vegano

Produzione limitata: 1.600 Scatole.

Produção única em Monforte d'Alba, Novello e Barolo.

A empresa Franco Conterno tem raízes que remontam há décadas. Nasceu no coração do Langhe, Piemonte, distrito de Bussia de Monforte d'Alba, localizado no vilarejo de Cascina Sciulun. O edifício, construído no século XIX e ampliado na década de 1940, sempre pertenceu à família Conterno. Foi o avô Pietro quem atribuiu os 18 hectares de terreno que possuíam ao cultivo de vinhas Nebbiolo. O negócio passou então para seu filho, Giacomo, e dele para seu sobrinho Franco e seus dois filhos Daniele e Andrea. Franco assumiu a direção da vinícola em 1995, dando seu nome e identidade à empresa. Atualmente os filhos Daniele e Andrea continuam o negócio da família, trabalhando com paixão e dedicação em suas microproduções artesanais, orgânicas, veganas e sustentáveis desde 2012.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelho-púrpura muito profundo com tons violeta-azulados.

OLFATIVO: Aromas de frutas vermelhas com notas de framboesa madura.

GUSTATIVO: Paladar com um fino acabamento tânico. É um vinho intenso e versátil que agrada a todos os paladares, além de sua extrema elegância e sabor único na boca. Pronto para consumo.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Drinks&Co

93/100 | Paroqui Wine Specialist



ROSSO & ROUGE

GROUP



Franco Conterno Barbera D'alba Superiore Cascina Sciulun D.O.C 2020

País/Região: Itália/Piemonte

Produtor: Franco Conterno

Uva: 100% Barbera

Estágio: 12 meses em barrica slavonia e 6 meses em garrafa

Teor alcoólico: 13%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Orgânico e Vegano

Produzione limitata: 1.800 Scatole

Utilizam os métodos clássicos para a elaboração de seus vinhos, sendo fortemente influenciados pelos padrões borgonheses, onde a elegância está acima da potência. Produção única em Monforte d'Alba, Barolo, Novello e Madonna di Como.

Elaborado com a variedade de uva Barbera D'Alba Superiore D.O.C.

A empresa Franco Conterno tem raízes que remontam há décadas. Nasceu no coração do Langhe, Piemonte, distrito de Bussia de Monforte d'Alba, localizado no vilarejo de Cascina Sciulun. O edifício, construído no século XIX e ampliado na década de 1940, sempre pertenceu à família Conterno. Foi o avô Pietro quem atribuiu os 18 hectares de terreno que possuíam ao cultivo de vinhas Nebbiolo. O negócio passou então para seu filho, Giacomo, e dele para seu sobrinho Franco e seus dois filhos Daniele e Andrea. Franco assumiu a direção da vinícola em 1995, dando seu nome e identidade à empresa. Atualmente os filhos Daniele e Andrea continuam o negócio da família, trabalhando com paixão e dedicação em suas microproduções artesanais, orgânicas, veganas e sustentáveis desde 2012.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Vermelho-púrpura vivo com tons roxos e violeta-azulados.

OLFATIVO: Aromas de groselha, cereja preta, notas picantes e traços de ameixa madura.

GUSTATIVO: Um corpo de encher a boca e uma boa estrutura mesclada em madeira tradicional muito agradável. Pronto para consumo.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

94/100 | Paroqui Wine Specialist



ROSSO & ROUGE

GROUP



Barbera D'alba Superiore Bricco Torta D.O.C 2019

País/Região: Itália/Piemonte

Produtor: Franco Conterno

Uva: 100% Barbera

Estágio: 12 meses em barrica francesa e 12 meses em garrafa antes de ser comercializado

Teor alcoólico: 15%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Orgânico e Vegano

Produzione limitata: 550 Scatole

A empresa Franco Conterno tem raízes que remontam há décadas. Nasceu no coração do Langhe, Piemonte, distrito de Bussia de Monforte d'Alba, localizado no vilarejo de Cascina Sciulun.

O edifício, construído no século XIX e ampliado na década de 1940, sempre pertenceu à família Conterno. Foi o avô Pietro quem atribuiu os 18 hectares de terreno que possuíam ao cultivo de vinhas Nebbiolo. O negócio passou então para seu filho Giacomo, e dele para seu sobrinho Franco e seus dois filhos, Daniele e Andrea.

Franco assumiu a direção da vinícola em 1995 dando seu nome e identidade à empresa. Atualmente os filhos Daniele e Andrea continuam o negócio da família, trabalhando com paixão e dedicação em suas microproduções artesanais. A produção é sustentável, orgânica e vegana. A vinícola possui Certificação Sustentável desde 2012.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelho-rubi intenso, com reflexos arroxeados.

OLFATIVO: Aroma de groselha preta, cereja preta com notas de ameixa madura, finalizando em uma base picante.

GUSTATIVO: Na boca apresenta uma sensação corporal e estrutura fundida numa madeira francesa.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.



ROSSO & ROUGE

GROUP



Franco Conterno Barolo Bussia D.O.C.G. 2017

País /Região: Itália/Piemonte

Produtor: Franco Conterno

Uva: Nebbiolo Michet e Nebbiolo Lampia

Estágio: 24 meses em barrica francesa e 12 meses em garrafa

Teor Alcoólico: 14,5%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Orgânico e Vegano

Produzione limitata: 700 Scatole

A empresa Franco Conterno tem raízes que remontam há décadas. Nasceu no coração do Langhe, Piemonte, distrito de Bussia de Monforte d'Alba, localizado no vilarejo de Cascina Sciulun.

O edifício, construído no século XIX e ampliado na década de 1940, sempre pertenceu à família Conterno. Foi o avô Pietro quem atribuiu os 18 hectares de terreno que possuíam ao cultivo de vinhas Nebbiolo. O negócio passou então para seu filho Giacomo, e dele para seu sobrinho Franco e seus dois filhos, Daniele e Andrea.

Franco assumiu a direção da vinícola em 1995 dando seu nome e identidade à empresa. Atualmente os filhos Daniele e Andrea continuam o negócio da família, trabalhando com paixão e dedicação em suas microproduções artesanais. A produção é sustentável, orgânica e vegana. A vinícola possui Certificação Sustentável desde 2012.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelho-rubi intenso com tons reflexos granada.

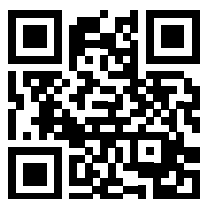
OLFATIVO: Os aromas estão todos lá, baga selvagem, erva do bálamo e alcaçuz.

GUSTATIVO: O paladar mostra belos taninos que relaxarão à medida que o vinho evoluir. Médio corpo para encorpado e uma brilhante acidez. Extremamente firme com núcleo sólido em frutas. Um ótimo vinho para beber agora, podendo evoluir por décadas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

96/100 | Paroqui Wine Specialist



ROSSO & ROUGE

GROUP



Franco Conterno Barolo Bussia Riserva D.O.C.G 2015

País/Região: Itália/Piemonte

Produtor: Franco Conterno

Uva: Nebbiolo Michet e Nebbiolo Lampia

Estágio: 48 meses em barrica francesa e 12 meses em garrafa

Teor alcoólico: 14,5%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Orgânico e Vegano

Produzione limitata: 900 Scatole

O Barolo Riserva é o ápice da coleção de Daniele Conterno e, como tal, só é produzido em anos excepcionais.

A empresa Franco Conterno tem raízes que remontam há décadas. Nasceu no coração do Langhe, Piemonte, distrito de Bussia de Monforte d'Alba, localizado no vilarejo de Cascina Sciulun.

O edifício, construído no século XIX e ampliado na década de 1940, sempre pertenceu à família Conterno. Franco assumiu a direção da vinícola em 1995 dando seu nome e identidade à empresa. Atualmente os filhos Daniele e Andrea continuam o negócio da família, trabalhando com paixão e dedicação em suas microproduções artesanais. A produção é sustentável, orgânica e vegana. A vinícola possui Certificação Sustentável desde 2012.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelha-granada intensa, profunda e impenetrável.

OLFATIVO: Os aromas contêm um conjunto de perfumes que envolvem o nariz com notas amplas, onde se encontram belo frutado e especiarias, além de toques florais e ramos rasteiros. Somente confirma sua personalidade.

GUSTATIVO: No paladar contêm estrutura invejável, austera e potente que se caracteriza por cada gole. Denso, onde os taninos estão bem integrados. Uma garrafa com a qual vamos para as alturas qualitativas de toda a denominação Barolo, onde a vinícola Franco Conterno merece um lugar respeitável e histórico.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

98/100 | Paroqui Wine Specialist

ROSSO & ROUGE

GROUP



Dosio Barolo D.O.C.G. 2010

País /Região: Itália/Piemonte

Produtor: Società Agricola Dosio Vigneti

Uva: Nebbiolo Michet e Nebbiolo Lampia

Estágio: 24 meses em barrica francesa e 12 meses em garrafa

Teor Alcoólico: 14%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Orgânico

Produzione limitata: Reserva Particular

Safra Histórica

O Barolo, conhecido como o “Rei dos vinhos italianos,” integra os prestigiados 5 B’s da Itália, junto com Barbaresco, Barbera, Brunello e Bolgheri. O Barolo Dosio destaca-se mundialmente pela uva Nebbiolo, de casca fina, rica em taninos e acidez. A singularidade da Nebbiolo, que exige cuidados rigorosos durante o cultivo, resulta em um vinho verdadeiramente especial. As videiras, com média de 40 anos, são todas cultivadas no sistema Guyot. A agricultura é orgânica, sem herbicidas, incentivando o cultivo de coberturas vegetais entre as videiras para criar um ecossistema equilibrado. Após esse processo, o vinho envelhece em barris e garrafas, garantindo sua qualidade excepcional.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Vermelho granada com delicados reflexos alaranjados.

OLFATIVO: Apresenta aromas de violeta e cereja que evoluem para sutis notas de chocolate, feno e couro.

GUSTATIVO: Notavelmente seco e pleno, destacando-se pelo excelente equilíbrio entre a acidez e os nobres taninos da uva Nebbiolo. Ao imaginar seu consumo daqui a 50 anos, revela-se verdadeiramente único em sua categoria.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

96/100 | Paroqui Wine Specialist



ROSSO & ROUGE

GROUP



Castellinuzza Chianti D.O.C.G 2018

País/Região: Itália/Chianti, Greve

Produtor: Castellinuzza

Uva: 95% Sangiovese, 5% Canaiolo e Malvasia Nera

Estágio: 24 meses em barricas de carvalho de 22Hl. + 12 meses de afinamento

Teor alcoólico: 13,5%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Orgânico

“Elegant, intimate, poignant wines “the Pinot Noir of Chianti Classico.”

Os vinhos produzidos nesse território tão especial têm características únicas: frescor, elegância e finesse. A história dessa adega tem mais de 100 anos, mas ao mesmo tempo está em contínua evolução. Produção de apenas 980 caixas. Colheita manual e cultivo orgânico.

O Pinot Noir do Chianti Clássico.

A Castellinuzza Agricola Company di Cinuzzi Claudia está localizada em uma das áreas mais bonitas da Toscana, entre as colinas de Chianti, ao lado da estrada de Greve in Chianti, na subida para Lamole.

Herdeiros de uma tradição secular, os membros da família Cinuzzi, cujas origens remontam desde o século XV, são fortes em experiência e paixão, que é transmitida de geração em geração. Em 2011, a família também recebeu o prestigioso reconhecimento de “Empresa Histórica” pela Câmara de Comércio de Florença.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelho-rubi de média intensidade.

OLFATIVO: Nariz agradável, aromas frutados de ervas frescas, com algumas notas de baunilha e torrefação.

GUSTATIVO: Paladar repleto de uma deliciosa e refrescante acidez e taninos firmes com uma rusticidade apaixonante.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Drink-Co

93/100 | Paroqui Wine Specialist



ROSSO & ROUGE

GROUP



Castellinuzza Chianti Riserva D.O.C.G 2015

País/Região: Itália/Chianti, Greve

Produtor: Castellinuzza

Uva: 95% Sangiovese, 5% Canaiolo e Malvasia Nera. Vinhas Velhas.

Estágio: 12 meses em tanques inox e 24 meses em barricas de carvalho de 22Hl + 12 meses de afinamento

Teor alcoólico: 13,5%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Orgânico

Um grande exemplar do vinho, destacado pelo crítico Antônio Galloni como “um dos melhores tintos italianos para ganhar complexidade na adega.” Produção de apenas 334 caixas. Colheita manual e cultivo orgânico. A safra de 2015 na DOCG Chianti Classico foi considerada pelos produtores da região como uma das melhores safras dos últimos cinco anos.

A Castellinuzza Agricola Company di Cinuzzi Claudia está localizada em uma das áreas mais bonitas da Toscana, entre as colinas de Chianti, ao lado da estrada de Greve in Chianti, na subida para Lamole.

Herdeiros de uma tradição secular, os membros da família Cinuzzi, cujas origens remontam desde o século XV, são fortes em experiência e paixão, que é transmitida de geração em geração. Em 2011, a família também recebeu o prestigioso reconhecimento de “Empresa Histórica” pela Câmara de Comércio de Florença.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelho-rubi intenso.

OLFATIVO: Aromas intensos de frutas vermelhas maduras, notas de especiarias e baunilha, estruturado e persistente.

GUSTATIVO: Na boca é redondo, expressa taninos elegantes suportados por um final persistente e equilibrado.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Drink-Co

2/3 | Grappoli Che

95 / 100 | Paroqui Wine Specialist



Castellinuzza Chianti Riserva D.O.C.G. 2009

País/Região: Itália/Chianti, Greve

Produtor: Castellinuzza

Uva: 95% Sangiovese, 5% Canaiolo e Malvasia Nera. Vinhas Velhas.

Estágio: 12 meses em tanques inox e 24 meses em barricas de carvalho de 22Hl + 12 meses de afinamento

Teor alcoólico: 13,5%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Orgânico

Um grande exemplar do vinho, destacado pelo crítico Antônio Galloni como “um dos melhores tintos italianos para ganhar complexidade na adega.” Produção de apenas 334 caixas. Colheita manual e cultivo orgânico. A safra de 2009 na DOCG Chianti Classico foi considerada pelos produtores da região como uma das melhores safras dos últimos cinco anos.

A Castellinuzza Agricola Company di Cinuzzi Claudia está localizada em uma das áreas mais bonitas da Toscana, entre as colinas de Chianti, ao lado da estrada de Greve in Chianti, na subida para Lamole.

Herdeiros de uma tradição secular, os membros da família Cinuzzi, cujas origens remontam ao século XV, são fortes em experiência e paixão, que é transmitida de geração em geração. Em 2011, a família também recebeu o prestigioso reconhecimento de “Empresa Histórica” pela Câmara de Comércio de Florença.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Um caminho para a revolução do Chianti, cor vermelho-rubi e traços acastanhados.

OLFATIVO: Aromas intensos de frutas vermelhas maduras, notas de especiarias e baunilha. Sangiovese com a textura de taninos e os traços terciários e terrosos que só os melhores toscanos oferecem.

GUSTATIVO: Redondo, o conforto da fruta vermelha madura sem apelar para o dulçor. Pimenta preta domina o fim de boca, após uma camada de tabaco. Final persistente e com equilíbrio impecável.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Drink-Co

2/3 | Grappoli Che

96/100 | Paroqui Wine Specialist



ROSSO & ROUGE

GROUP



Querceto Di Castellina Chianti L'Aura D.O.C.G. 2020

País/Região: Itália - Chianti, Greve

Produtor: Querceto Di Castellina

Uva: 100% Sangiovese

Estágio: 12 meses em barrica francês + 3 meses de afinamento

Teor alcoólico: 14%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Orgânico e Bio

Este foi o primeiro vinho produzido pela propriedade em 1998 e é apropriadamente nomeado em homenagem a Laura Di Battista.

L'Aura Chianti Classico foi o primeiro vinho produzido por Querceto di Castellina com cerca de 3.300 garrafas.

A vinícola Querceto Di Castellina é uma empresa familiar cuja história data do ano de 1945, quando o patriarca da família adquiriu a propriedade para ser a casa de férias. Em 1997, todos os vinhedos foram replantados com base em estudo das variedades de uvas para determinar as que melhor expressassem o terroir da região. Desde 1998, o primeiro ano de sua produção, são utilizadas técnicas orgânicas.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor rubi intensa com reflexos violeta.

OLFATIVO: Aromas de frutas silvestres, ameixas maduras, com toque de mentol e nuances de cogumelo porcini e terra molhada.

GUSTATIVO: No paladar, apresenta uma estrutura harmônica, fresca, delicada e acidez vivaz, que indica que o vinho ainda seguirá evoluindo na adega pelos próximos oito anos. Possui taninos firmes e um final de boca incrível.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Drink-Co

94/100 | Wines Critic

93 / 100 | Paroqui Wine Specialist

91 / 100 | Tom Hyland

90/100 | Wine Advocate Robert Parker

90/100 | Falstaff Trophy



ROSSO & ROUGE

GROUP



Querceto Di Castellina Chianti Gran Selezione SEI D.O.C.G 2018

País/Região: Itália/Chianti, Greve

Produtor: Querceto Di Castellina

Uva: 100% Sangiovese

Estágio: 18 meses em barrica francesa + 12 meses de afinamento

Teor alcoólico: 13,5%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Orgânico e Bio

Sei é o número 6 em italiano e muitos fatos envolveram esse número, coincidindo com a produção deste Gran Selezione.

O vinho, de vinhedo único, vem de uma seleção especial de uvas em uma área de 6,6 hectares com uma densidade de 6.666 videiras por hectare dentro da parcela, em Belvedere. Os barris tonneaux utilizados comportam 666 garrafas de vinho e a adorável matriarca Laura nasceu em 06/06/1946.

A vinícola Querceto Di Castellina é uma empresa familiar cuja história data do ano de 1945, quando o patriarca da família adquiriu a propriedade para ser a casa de férias. Em 1997, todos os vinhedos foram replantados com base em estudo das variedades de uvas para determinar as que melhor expressassem o terroir da região. Desde 1998, o primeiro ano de sua produção, são utilizadas técnicas orgânicas.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelho-rubi brilhante.

OLFATIVO: No nariz, os aromas são bastante frutados, com notas de frutas vermelhas e pretas. São acompanhadas por notas de ameixa preta, amora, chocolate preto, noz torrada e avelã.

GUSTATIVO: Em boca, a elegância profunda é realçada por um frescor esplêndido. No fundo, a baunilha domina a cena secundária. Encorpado, com tanino macio e envolvente.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Drink-Co

95/100 | Raffaele Vecchione

95 / 100 | Paroqui Wine Specialist

92/100 | Falstaff

16,5/20 | Vinum Wine Magazine



ROSSO & ROUGE

GROUP



La Togata Carillon Rosso di Montalcino D.O.C 2019

País/Região: Itália/Toscana

Produtor: La Togata

Uva: 100% Sangiovese Grosso

Estágio: 12 meses em barrica de Slavonia + 4 meses de afinamento

Teor alcoólico: 14,5%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Agriculture Raisonnée

O Rosso Carillon é considerado por todos os outros produtores da região como o melhor na categoria. O segredo está no terroir e na seleção das uvas.

A La Togata é uma pequena empresa familiar com vinhas na zona sul do município de Montalcino (Pietrafocaccia, S. Angelo in Colle e Torrenieri). Uma propriedade exclusivamente feminina dirigida por Stephania, Vanessa e Azzurra, juntamente com a consagrada enóloga Jeanneth Angel. Cada fase da produção é acompanhada pelo quarteto, com a maior atenção e dedicação.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Vermelho-rubi intenso com traços violáceos e lípidos.

OLFATIVO: Abre em aromas de tabaco doce, ervas, frutas vermelhas, violetas e framboesas. Ótima estrutura e taninos macios.

GUSTATIVO: Paladar de corpo médio para leve, suculento, traços terrosos, cerejas frescas e morangos maduros, ameixas negras e um final floral de violetas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

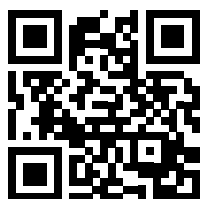
3/5 | Drink-Co

92 / 100 | Paroqui Wine Specialist

DWWA Decanter World Wine - Silver Medal

IWSC International Wine & Spirit Competition - Silver Medal

SWA - Sommelier wine Awards - COMMENDED MEDAL



ROSSO & ROUGE

GROUP



La Togata Carillon Brunello di Montalcino D.O.C.G 2017

País/Região: Itália/Toscana

Produtor: La Togata

Uva: 100% Sangiovese Grosso

Estágio: 36 meses em barrica da Slavonia + 12 meses de afinamento.

Teor alcoólico: 14,5%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Agriculture Raisonnée

CARILLON, o nome deriva da palavra francesa Carillon que significa caixa de música. Trata-se de uma linha especial comercializada somente na Itália.

A La Togata é uma pequena empresa familiar com vinhas na zona sul do município de Montalcino (Pietrafocia, S. Angelo in Colle e Torrenieri). Uma propriedade exclusivamente feminina dirigida por Stephania, Vanessa e Azzurra, juntamente com a consagrada enóloga Jeanneth Angel. Cada fase da produção é acompanhada pelo quarteto, com a maior atenção e dedicação.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Linda cor rubi, intensa e com aura em granada.

OLFATIVO: No nariz é completamente sedutor! Começa ferroso, frutas negras maduras, baunilha e notas de cereja, depois vai se abrindo para notas florais, terra molhada, cogumelos e couro.

GUSTATIVO: Paladar de corpo médio traz sabores de frutas pretas maduras, taninos finos e equilibrados. Retrogosto longo com notas de especiarias marcantes, com um final de boca perfumado.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

5/5 | Drink-Co

94 / 100 | Paroqui Wine Specialist

CWSA Wine & Spirits Awards - Gold Medal

MUNDUS VINI - Gold Medal

DWWA Decanter World Wine - Silver Medal

IWSC International Wine & Spirit Competition - Silver Medal

SWA | Sommelier Wine Awards - COMMENDED MEDAL

Frankfurt Wine Trophy - Silver Medal



ROSSO & ROUGE

GROUP



Cantine Di Gioia Villa Amoris Zaffiro Fiano Bianco I.G.P 2021

País/Região: Itália/Puglia, Gioia del Colle

Produtor: Cantine Di Gioia

Uva: 100% Fiano

Estágio: Aço inoxidável por 6 meses, 3 meses em garrafa

Teor alcoólico: 12,5%

Tipo: Branco Seco

Estilo: Agriculture Raisonnée

Zaffiro, 100% Fiano, é o produto das vinhas localizadas na área de Sammichele di Bari e Gioia del Colle. Os métodos de produção são semelhantes aos do Moscatello. O famoso “Chablis” da Puglia, clássico do vilarejo Di Gioia.

Vinicola Cantine Di Gioia, pequena comuna italiana localizada na área de Gioia del Colle, ao sul de Bari, próxima ao famoso Castello normanno-svevo di Gioia del Colle, erguido no período Bizantino.

Desde a década de 1950 o avô Giovanni gerenciou o vinhedo, perpetuando cuidadosamente a tradição familiar.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor amarelo-palha, intenso e brilhante.

OLFATIVO: Aromas intensos e elegantes que remetem a flores, frutos de polpa branca com notas tropicais e ligeiramente picantes.

GUSTATIVO: No paladar, apresenta uma progressão “tridimensional”, graças à sua estrutura, acidez e riqueza aromática, as quais exaltam a sua amplitude, longevidade e profundidade.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

3/5 | Drink-Co

94 / 100 | Paroqui Wine Specialist

IWSC International Wine & Spirit Competition - Silver Medal



ROSSO & ROUGE

GROUP



Cantine Di Gioia Terrae Joviae Primitivo SEPTE I.G.P 2021

País/Região: Itália/Puglia, Salento

Produtor: Terrae Joviae

Uva: 100% Primitivo

Estágio: Aço inoxidável por 6 meses, 3 meses em garrafa

Teor alcoólico: 13%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Agriculture Raisonnée

“Melhor vinho de Osteria na Puglia em 2020.”

- Wines Critic.

Vinicola Cantine Di Gioia, pequena comuna italiana localizada na área de Gioia del Colle, ao sul de Bari, próxima ao famoso Castello normanno-svevo di Gioia del Colle, erguido no período Bizantino.

Desde a década de 1950 o avô Giovanni gerenciou o vinhedo, perpetuando cuidadosamente a tradição familiar. Atualmente são os netos Giovanni, especialista em enologia, e Angelo Antonio, diretor de vendas, que administram a vinícola lançada pelo avô.

O novo projeto Tenuta Terrae Joviae leva o nome da beleza infinita das paisagens da Puglia, uma terra antiga com um encanto variado, de uma história da Gioia, onde são produzidos vinhos de qualidade e personalidade muito fortes, por isso o termo “Joviae”.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor rubi intenso.

OLFATIVO: Aromas frutados de amoras e ameixas, apoiados por um toque levemente picante de cravo, tabaco e canela.

GUSTATIVO: Saborosa fruta silvestre madura no paladar, estrutura firme e agradável, apresenta taninos macios em combinação com um açúcar residual discreto. Vinho bonito, robusto, firme e com um final suave e delicado, pronto para consumo

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

3/5 | Drink-Co

92/100 | Paroqui Wine Specialist

IWSC International Wine & Spirit Competition - Silver Medal



**Cantine Di Gioia
Terrae Joviae Negroamaro DECEM I.G.P
2017**

País/Região: Itália/Puglia, Salento

Produtor: Terrae Joviae

Uva: 100% Negroamaro

Estágio: Sem passagem por barrica

Teor alcoólico: 13%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Agriculture Raisonnée

Se tivéssemos que resumir o Negroamaro DECEM em duas palavras, elas seriam “tipicidade italiana”. Isso porque o vinho contém as características únicas do terroir de Salento, região com belíssimas paisagens e palco da elaboração de grandes vinhos, e a Negroamaro, uma das uvas mais importantes da Itália.

O novo projeto Tenuta Terrae Joviae leva o nome da beleza infinita das paisagens da Puglia, uma terra antiga com um encanto variado, de uma história da Gioia, onde são produzidos vinhos de qualidade e personalidade muito fortes, por isso o termo “Joviae”.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelho-rubi intenso com reflexos roxos.

OLFATIVO: Notas evidentes de frutas vermelhas maduras como cereja preta e amora, com leves notas de especiarias como alcaçuz, anis, canela e cravo.

GUSTATIVO: Paladar equilibrado entre suavidade e álcool, elegante, com taninos equilibrados e macios e um final seco e muito agradável, típico da uva. Pronto para consumo.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

3/5 | Drink-Co

91 / 100 | Paroqui Wine Specialist

IWSC International Wine & Spirit Competition - Silver Medal



ROSSO & ROUGE

GROUP



Cantine Di Gioia Villa Amoris Robinus Primitivo I.G.P 2018

País/Região: Itália/Puglia, Gioia del Colle

Produtor: Cantine Di Gioia

Uva: 100% Primitivo

Fermentação: Tanques de cimento vitrificado a 6 metros abaixo do solo

Estágio: Aço inoxidável por 6 meses, 6 meses em barricas de carvalho, 3 meses em garrafa

Teor alcoólico: 13,5%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Agriculture Raisonné

Avô Giovanni, o mestre da enologia, nos recomendou com classe: “Sugiro não degustar pensando no prazer da bebida, mas tentar conhecer o território e a cultura de origem do vinho para tentar entender o sabor do mesmo. Nesse sentido, ajuda muito viajar pra sentir os perfumes e os sabores da terra de origem”.

Um verdadeiro “CRU” de excelência.

Vinicola Cantine Di Gioia, pequena comuna italiana localizada na área de Gioia del Colle, ao sul de Bari, próxima ao famoso Castello normanno-svevo di Gioia del Colle, erguido no período Bizantino.

Desde a década de 1950 o avô Giovanni gerenciou o vinhedo, perpetuando cuidadosamente a tradição familiar.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor rubi tendendo a granada.

OLFATIVO: Aroma intenso e cheio de frutos silvestres maduros, com delicadas notas de especiarias.

GUSTATIVO: Sabor totalmente harmonioso, complexo, com uma estrutura sedosa e elegante, com um final sedutor e perfumado.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Drink-Co

96/100 | Paroqui Wine Specialist

IWSC International Wine & Spirit Competition - Silver Medal



ROSSO & ROUGE

GROUP



Cantine Di Gioia Primitivo ODE D.O.C 2016

País/Região: Itália/Puglia, Gioia del Colle

Produtor: Cantine Di Gioia

Uva: 100% Primitivo

Fermentação: Tanques de cimento vitrificado a 6 metros abaixo do solo

Estágio: Aço inoxidável por 6 meses, 12 meses em barricas de carvalho francês, 8 meses em garrafa

Teor alcoólico: 15%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Agriculture Raisonnée

Avô Giovanni, o mestre da enologia, nos recomendou com classe: “Sugiro não degustar pensando no prazer da bebida, mas tentar conhecer o território e a cultura de origem do vinho para tentar entender o sabor do mesmo. Nesse sentido, ajuda muito viajar pra sentir os perfumes e os sabores da terra de origem”.

Um verdadeiro “CRU” de excelência.

Vinicola Cantine Di Gioia, pequena comuna italiana localizada na área de Gioia del Colle, ao sul de Bari, próxima ao famoso Castello normanno-svevo di Gioia del Colle, erguido no período Bizantino.

Desde a década de 1950 o avô Giovanni gerenciou o vinhedo, perpetuando cuidadosamente a tradição familiar.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor violeta com tons arroxeados e traços granada.

OLFATIVO: Aroma cheio e frutado, notas de frutos vermelhos maduros, geleia de cereja, ameixa, tomilho, tabaco e alcaçuz.

GUSTATIVO: Paladar com uma estrutura elegante, equilibrada, aveludada, com um sabor persistentemente salgado e impressionante, porém com um final delicado e fino.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Drink-Co

96/100 | Paroqui Wine Specialist

WSC International Wine & Spirit Competition - Silver Medal



ROSSO & ROUGE

GROUP



Cantine Di Gioia Villa Amoris Diamante Primitivo Riserva D.O.C 2015

País/Região: Itália/Puglia, Gioia del Colle

Produtor: Cantine Di Gioia

Uva: 100% Primitivo

Fermentação: Tanques de cimento vitrificado a 6 metros abaixo do solo

Estágio: Aço inoxidável por 30 meses, 6 meses em barricas de carvalho francês, 8 meses em garrafa

Teor alcoólico: 15%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Agriculture Raisonné

Especula-se que este vilarejo Gioia del Colle, na Puglia, seja o berço de origem da uva Primitivo. Elaborado apenas em safras consideradas excepcionais, até hoje foram apenas cinco: 1999, 2001, 2007, 2009 e 2015, com uvas dos melhores vinhedos, selecionadas manualmente.

Vinicola Cantine Di Gioia, pequena comuna italiana localizada na área de Gioia del Colle, ao sul de Bari, próxima ao famoso Castello normanno-svevo di Gioia del Colle, erguido no período Bizantino.

Desde a década de 1950 o avô Giovanni gerenciou o vinhedo, perpetuando cuidadosamente a tradição familiar.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor rubi profundo tendendo ao vermelho granada.

OLFATIVO: Aroma intenso e elegante de fruta madura, cereja, amora vermelha, com delicadas notas florais.

GUSTATIVO: Paladar impressionante, agradável e encorpado confirma a sua estrutura elegante, perfeitamente equilibrada, que se completa num final delicado e sedutor. Acompanha muito bem carnes grelhadas, de caça e queijos curados.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Drink-Co

98/100 | Paroqui Wine Specialist

2/3 | Grappoli Che



ROSSO & ROUGE

GROUP



Champagne Mailly Réserve Grand Cru Brut

País/Região: França/Reims, Champagne

Produtor: Champagne Mailly

Uva: 75% Pinot Noir e 25% Chardonnay

Estágio: Colheita manual, primeira prensagem. Malolática em cubas de inox e em barricas especiais, armazenagem em poços de giz tradicionais.

Teor alcoólico: 12%

Tipo: Espumante Seco

Estilo: Agriculture Raisonnée

Destaque entre seus pares, feita de uvas provenientes de vinhedos especiais, classificado como Grand Cru.

A vinícola foi fundada em 1929 e mantém seu compromisso e original vocação de produzir uvas em um solo excepcional. Obtém um dos poucos vinhedos Grand Cru, e na apelação existem somente 17 entre os 324 crus da região. A Mailly produz espumantes exclusivamente com uvas somente de sua propriedade, em 100% Grand Cru. Muitas videiras são anteriores ao século XIII.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor amarelo-dourado claro e brilhante.

OLFATIVO: Aromas complexos de brioche tostado, toques de leveduras sobre um fundo levemente cítrico.

GUSTATIVO: No paladar é fino, com ótima cremosidade e de final macio e persistente. Champagne muito especial, encanta por sua leveza e finesse.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 08 a 10 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Drinks&Co

8/9 | Tannico rating

16/20 | Revista Le Point Especial Champagnes

15,5/20 | Guia Gault et Millau

15/20 | Guia Bettane et Dessauve

95/100 | Paroqui Wine Specialist

94/100 | Rob Geddes WW

93/100 | Huon Hooke

91/100 | Wine Spectator

91/100 | Wine Enthusiast

2/3 | Guia Hachette



ROSSO & ROUGE

GROUP



Champagne Mailly Grand Cru Brut Millésime 2000 Mailly Limited Edition Collection

País/Região: França/Reims - Champagne

Produtor: Champagne Mailly

Uva: 75% Pinot Noir e 25% Chardonnay - Degosagem: 03/06/2021

Estágio: Colheita manual, primeira prensagem. Malolática em cubas de inox e em barricas especiais, armazenagem em poços de giz tradicionais.

Teor alcoólico: 12%

Tipo: Espumante Seco

Estilo: Agriculture Raisonnée

Elaborado somente nas safras obtidas como excepcional extração pelo enólogo: 1997, 1998, 1999 e 2000.

2000 "La Precision" - maturity restrained in a mineral expression. Only 501 magnums released.

A vinícola foi fundada em 1929 e mantém seu compromisso e original vocação de produzir uvas em um solo excepcional. Obtém um dos poucos vinhedos Grand Cru, e na appelação existem somente 17 entre os 324 crus da região. A Mailly produz espumantes exclusivamente com uvas somente de sua propriedade, em 100% Grand Cru. Muitas videiras são anteriores ao século XIII.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor amarelo-dourado claro e brilhante.

OLFATIVO: Aromas complexos de brioche tostado, toques de leveduras sobre um fundo levemente cítrico.

GUSTATIVO: Fino, com ótima cremosidade e de final macio e persistente. Sua perlage é abundante, persistente e fina, trabalhada com Sur-lie de três anos que lhe confere profundas notas de frutas e ótimo frescor, que mexem com nossas papilas gustativas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 08 a 10 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

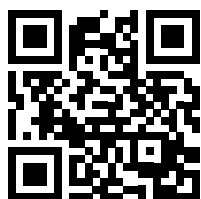
4/5 | Drinks&Co

8/10 | Tannico rating

17/20 | La Revue du Vin de France

16/20 | Revista Le Point • Especial Champagnes

97/100 | Paroqui Wine Specialist



ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine De La Croix Irresistible Rosé Cru Classé A.O.P 2021

País/Região: França/Provence

Produtor: Domaine de La Croix

Uva: Grenache 40%, Cinsault 20%, Mourvèdre 15%, Syrah 10%, Rolle 10%, Tibouren 5%

Estágio: sem passagem por barrica

Teor Alcoólico: 13%

Tipo: Rosé Seco

Estilo: Agriculture Raisonnée

Eleito melhor rosé da França, único vinho rosé Cru Classé de Saint Tropez.

“Este é um dos Cru Classé de Provence. Traz equilíbrio hábil e elegância, exhibe um final de boca sedoso e equilibrado. O melhor rosé da França na atualidade!” Jancis Robinson.

Fundada em 1882 na Península de St. Tropez, as vinhas do Domaine de La Croix desfrutam de incidência solar privilegiada, assim como as influências marítimas de Saint Tropez. Domaine de La Croix é um dos mais importantes e cobiçados produtores da Provence, sua fama é reconhecida pelos mais importantes críticos do mundo. Poucos produtores provençais detêm a classificação Cru Classé, a mais alta chancela de qualidade da Provence.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Rosé claro e cristalino.

OLFATIVO: Aromas de frutas vermelhas frescas, como morangos e amoras. Notas florais como rosas e lavanda, além de toques de frutas brancas como pêssegos, toques cítricos e minerais.

GUSTATIVO: Médio corpo, com boa acidez e equilíbrio. Na boca, combina frescor de notas cítricas, florais e frutos vermelhos. Seu final de boca é fresco e persistente.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 08 a 10 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Drink-Co

94/100 | Paroqui Wine Specialist

94/100 | Wine Cellar Tracker

91/100 | Andreas Larsson

90/100 | Decanter Magazine

ROSSO & ROUGE

GROUP



Château La Coste Lisa Rosé P.G.I 2021

País/Região: França, Coteaux d'Aix-en-Provence

Produtor: Château La Coste

Uva: Syrah, Grenache, Sauvignon, Cinsault

Estágio: Sem passagem por barrica

Teor Alcoólico: 13%

Tipo: Rosé Seco

Estilo: Orgânico e Bio

Eleito melhor vinho rosé em restaurantes e bistrô.

Château La Coste é mais do que apenas uma Vinícola Provence Orgânica de excelência. É um parque de esculturas de 600 acres, destino de arte, um hotel de luxo e três restaurantes nos arredores de Aix-en-Provence. Entre os artistas que contribuíram para esta propriedade espetacular estão Tadao Ando, Louise Bourgeois, Bob Dylan, Tracey Emin, André Fu, Frank Gehry, Andy Goldsworthy, Christopher Green, Kengo Kuma, Paul Matisse, Oscar Niemeyer, Jean Nouvel, Renzo Piano, Richard Rogers, Richard Serra, Conrad Shawcross, Lee Ufan, Ai Weiwei e Franz West.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor rosa profundo e reflexos levemente salmão.

OLFATIVO: Aroma dominante de frutas brancas, pêssego e pera, acompanhado de notas de frutas vermelhas.

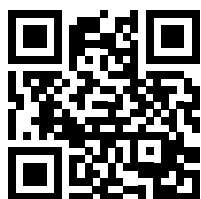
GUSTATIVO: Paladar marcado pela mineralidade e uma sutileza de expressão. Possui excelente volume na boca, elegante e redondo. Um final longo e fresco.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 08 a 10 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

93/100 | Paroqui Wine Specialist

Gold Medal | Concours Mondial de Bruxelles



ROSSO & ROUGE

GROUP



Château la Coste Rosé A.O.C 2021

País/Região: França, Coteaux d'Aix-en-Provence

Produtor: Château La Coste

Uva: Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon

Estágio: Sem passagem por barrica

Teor Alcoólico: 13%

Tipo: Rose Seco

Estilo: Orgânico e Bio

Localizado no sul da França, na região de Provence, o Château La Coste é um lugar surpreendente, cheio de história, arte, cultura, arquitetura e vinho!

Château La Coste é mais do que apenas uma Vinícola Provence Orgânica de excelência. É um parque de esculturas de 600 acres, destino de arte, um hotel de luxo e três restaurantes nos arredores de Aix-en-Provence. Entre os artistas que contribuíram para esta propriedade espetacular estão Tadao Ando, Louise Bourgeois, Bob Dylan, Tracey Emin, André Fu, Frank Gehry, Andy Goldsworthy, Christopher Green, Kengo Kuma, Paul Matisse, Oscar Niemeyer, Jean Nouvel, Renzo Piano, Richard Rogers, Richard Serra, Conrad Shawcross, Lee Ufan, Ai Weiwei e Franz West.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor salmão intenso.

OLFATIVO: Os aromas são bem refrescantes, esse rosé mostra notas de frutas vermelhas como pomelo, morango e framboesa.

GUSTATIVO: Paladar marcado pela mineralidade e expressão em boca, elegante e redonda. Predominante de frutas brancas como pêssego de videira e pera, notas de frutas vermelhas. Um final longo e fresco.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 08 a 10 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4 étoiles | Meilleur Vin Provence

93/100 | Paroqui Wine Specialist

91/100 | Wine Enthusiast

ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Jean-Luc Mouillard Côtes du Jura Bas de la Chaux Blanc 2017

País/Região: França/Jura

Produtor: Jean-Luc Mouillard

Uva: 100% Chardonnay

Estágio: 12 meses em barrica

Teor alcoólico: 13%

Tipo: Branco Seco

Estilo: Certification HVE (Haute Valeur Environnementale)

Jura é um departamento francês, da região do Borgonha-Franco-Condado, no leste da França, próximo à fronteira com a Suíça. Uma região de montanhas onde os vinhedos de variedades nativas como a Poul-sard, a Savagnin e a Trousseau se misturam com a herança borgonhesa de Chardonnay e Pinot Noir.

Para os apreciadores e conservadores tenho dados que vão agradar. Alguns dos melhores Chardonnay da França são feitos em Jura, por anos e em pequenas produções, às vezes, muito melhores que na própria Borgonha, e a um preço menor. Se desejarem conhecer um excelente Chardonnay, Jura é o lugar ideal.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor amarelo-palha com reflexos esverdeados.

OLFATIVO: Aromas de frutas brancas e cítricas, como limão e maçãs-verdes, notas de flores brancas como tília, além de toques minerais.

GUSTATIVO: Paladar médio corpo, com ótima acidez e final marcado por frutas brancas, flores e toques minerais. Estagiou 12 meses em barricas de carvalho.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Wine Dexter

95/100 | Paroqui Wine Specialist

Vigneron Independant: Médaille





Côte du Jura Le Curieux 2017 Domaine Jean Luc Mouillard

País/Região: França Jura
Produtor: Jean-Luc Mouillard
Uva: 100% Savagnin
Estágio: 12 meses em barrica
Teor alcoólico: 13%
Tipo: Branco Seco
Estilo: Certification HVE (Haute Valeur Environnementale)
Estilo: Agriculture raisonnée

Localizada no leste da França, entre a Borgonha e a Suíça, essa região de clima frio tem atraído em anos recentes enólogos e produtores de várias partes, inclusive da vizinha Borgonha. Um dos vinhos mais famosos é o exótico Vin Jaune, produzido com a uva branca Savagnin, a de maior distinção da região.

O Savagnin é um vinho ouillé, ou seja, afinado sem voile, ou flor, não adquirindo, portanto, o caráter oxidativo que caracteriza alguns vinhos da região.

O vinho permanece em barricas demi-muids por 12 meses (100% novas) até março para um soutirage e engarrafamento em abril. É feita uma filtração muito leve e um pequeno acréscimo de SO₂ no engarrafamento para conservação.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor amarelo-palha e traços esverdeados.

OLFATIVO: Aroma de abacaxi fresco e notas florais.

GUSTATIVO: Em boca paladar médio, esse grande branco vai surpreender pelo sabor e mineralidade, além da boa persistência.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4.9/5 | Avis Vérifiés

4/5 | Wine Dexer

94/100 | Paroqui Wine Specialist

Vigneron Independant: Médaille d'Or

Guide Hachette des vins 2020



ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Jean-Luc Mouillard Jura Château Chalon Vin Jaune Blanc 2011 62cl

País/Região: França/Jura

Produtor: Jean-Luc Mouillard

Uva: 100% Savagnin

Estágio: Em barricas de carvalho durante 6 anos e 3 meses sob véu (levedura natural pós-fermentativa durante o Estágio)

Teor alcoólico: 14,5

Tipo: Amarelo Seco

Elaborado: Certification HVE (Haute Valeur Environnementale)

Estilo: Agriculture raisonnée

O "GRAND CRU" DOS VINHOS AMARELOS

As uvas Savagnin são colhidas tarde e, em seguida, o vinho é envelhecido em barris de carvalho de 6 anos e 3 meses, o que permite a formação de um véu de levedura e sua transformação em vinho amarelo. No fim desse período perde um terço do seu volume, pois não há atestamento (ouillage) da barrica (as barricas não são completadas com vinho novo à medida que o vinho evapora). São então engarrafados em garrafas históricas chamadas "Clavelin" de apenas 62 cl, produzidas unicamente numa vidraria em La Vieille Loye desde que esta ganhou a concessão de Margarida de Borgonha, em 1506.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor amarelo-ouro.

OLFATIVO: Aromas complexos de frutas secas com casca e uma pitada de curry e trufa, notas oxidadas marcadas de nozes frescas.

GUSTATIVO: Paladar avelã, amêndoa e especiarias, seco, tipicidade do Savagnin marcada por um imensamente complexo e muito aromático, principalmente quando consumido após 10 anos em garrafa, podendo ser guardado durante um século ou mais. Um vinho imortal!

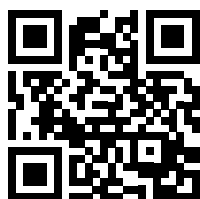
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

98/100 | DS2vin - France

4/5 | Wine DEXER

97/100 | Paroqui Wine Specialist



ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Gadais Pere & Fils La Tourmaline Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie A.O.C 2021

País/Região: França/Vale do Loire, Sèvre et Maine

Produtor: Domaine Gadais Père et Fils

Uva: 100% Melon de Bourgogne

Estágio: 8 meses sobre as borras

Teor alcoólico: 12%

Tipo: Branco Seco

Estilo: HVE 3 Haute Valeur Environnementale

Produção limitada: 1.500 caixas

O Muscadet é uma grande história de Família para os Gadais. Em 1952, Louis Gadais foi o precursor em vender seus vinhos em garrafas e atingir o mercado americano. Seus filhos Marcel e Michel deram continuidade ao trabalho. No entanto, foi Christophe, seu neto, que em 1990 tomou controle da propriedade e expandiu os negócios. A partir de suas convicções e viagens, decidiu que Muscadet seguiria o caminho da Borgonha.

Por que é considerado o melhor:

O Maravilhoso e Best Seller Sur Lie voltou, em safra nova e muito superior ao anterior em prêmios e paladar!

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Amarelo-palha com reflexos esverdeados.

OLFATIVO: No nariz, aromas conchas de ostras, limão, melão e um mineral incrível.

GUSTATIVO: Mineral, notas de frutas brancas, pera, pêssego e flores brancas bem delicadas, uma estrutura impecável em boca.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

95/100 | Wine Dexer

94/100 | Edmonton Journal

9.3/10 | Vinos Veritas

95 / 100 | Paroqui Wine Specialist



ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Gadais Père et Fils Muscadet Les Perrières Monopole A.O.C 2017

País/Região: França/Vale do Loire, Sèvre et Maine

Produtor: Domaine Gadais Père et Fils

Uva: 100% Melon de Bourgogne

Estágio: 50% em barrica 50% em cuba durante 18 meses

Teor alcoólico: 12%

Tipo: Branco Seco

Área: 1.80ha

Estilo: Orgânico

Millesime 2017 elu Meilleur Muscadet parmi 42 autres cuvées par le magazine Que Choisir.

Eleito o Melhor vinho branco entre 42 produtores.

Produção limitada: 900 caixas

Esta propriedade está situada em Saint-Fiacre, com vinhas em encostas que estão no triângulo mais perfeito onde o Sèvre e Maine se reúnem. A família Gadais selecionou neste vinhedo um único Cuvée Monopole, em uma parcela íngreme, e vinhas velhas de videiras antigas que datam da década de 1920.

O vinho recebeu tantos prêmios que a família é a única a reivindicar a patente ao nível de um Grand Cru. Esse reconhecimento é comparado aos grandes vinhedos Beaune e Meursault.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Amarelo-palha com reflexos dourados.

OLFATIVO: Aromas de frutas brancas frescas como peras e melão, notas minerais, toques florais e um leve cítrico.

GUSTATIVO: Paladar médio corpo, com boa acidez e grande equilíbrio. Seu final de boca é agradável, frutado e refrescante.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 08 a 10 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4, 1/5 | Wine Dexter

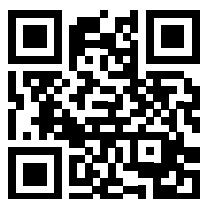
96/100 | Paroqui Wine Specialist

16/20 | Bettane & Desseauve

15.5/20 | La Revue du Vin de France

91/100 | Wine Enthusiast

91/100 | Wine Mag



ROSSO & ROUGE

GROUP



White and Sea 2021

País/Região: França, Côtes de Gascogne

Produtor: LGI Wines

Uva: Colombard - Sauvignon Blanc

Estágio: sem passagem por barrica

Teor Alcoólico: 13%

Tipo: Branco Seco

Colombard é considerada uma das principais uvas brancas, amplamente cultivada na França, resultando em refrescantes vinhos brancos e delicados.

O rótulo White & Sea foi inspirado por uma visão animada em mercado de peixes do Sudoeste da França.

O projeto LGI WINES nasceu da iniciativa dos pequenos vinicultores que fazem esses vinhos. O objetivo é unir o elegante estilo francês de vinificação com a vibrante expressão do Sul. Os terroirs desta área se beneficiam do clima Mediterrâneo. A proximidade do litoral proporciona verões quentes e secos para uma maturação perfeita das uvas. Por outro lado, a Montagne Noire traz umidade suficiente e baixas temperaturas para as vinhas produzirem boas uvas. Sendo assim, é uma ótima região para se encontrar vinhos com uma excelente relação "qualidade x preço".

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor verde-limão brilhante.

OLFATIVO: Aroma intenso e frutado, com notas de frutas tropicais frescas e toranja.

GUSTATIVO: O paladar é saboroso, muito refrescante, com um volume incrível em boca. O final é untuoso e frutado. Lembra muito Pinot Grigio.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

92/100 | Paroqui Wine Specialist

Gold Medal | Concours Mondial de Bruxelles





Loudenotte Cuvée Réserve Sélection Particulière Chardonnay 2021

País/Região: França, Languedoc-Roussillon

Produtor: LGI Wines

Uva: 100% Chardonnay

Estágio: 70% inox e 30% barrica

Teor Alcoólico: 13,3%

Tipo: Branco Seco

“Este Chardonnay vem do extremo Sudoeste da região de Languedoc, situado no sopé dos Pirenéus.” – LGI Wines

“Os vinhedos se beneficiam muito de uma ampla faixa de temperatura e influências oceânicas.” LGI Wines

O projeto LGI WINES nasceu da iniciativa dos pequenos vinicultores que fazem esses vinhos. O objetivo é unir o elegante estilo francês de vinificação com a vibrante expressão do Sul. Os terroirs desta área se beneficiam do clima Mediterrâneo. A proximidade do litoral proporciona verões quentes e secos para uma maturação perfeita das uvas. Por outro lado, a Montagne Noire traz umidade suficiente e baixas temperaturas para as vinhas produzirem boas uvas. Sendo assim, é uma ótima região para se encontrar vinhos com uma excelente relação “qualidade x preço”.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Coloração amarelo-palha com reflexos verdeais.

OLFATIVO: Os aromas de abacaxi em calda tomam conta do nariz com uma nota discreta de manteiga por conta da breve passagem em madeira.

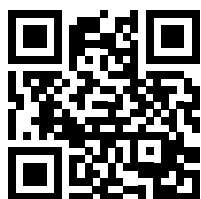
GUSTATIVO: Paladar é de médio corpo, tem boa acidez e o álcool bem integrado ao conjunto. Notas de abacaxi e manteiga.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

92/100 | Paroqui Wine Specialist

Gold Medal | Concours Mondial de Bruxelles



ROSSO & ROUGE

GROUP



XXX Milles Bisous Rosé 2021

País/Região: França, Languedoc

Produtor: LGI Wines

Uva: 100% Grenache

Estágio: sem passagem por barrica

Teor Alcoólico: 13%

Tipo: Rosé Seco

Este delicioso vinho rosé nasceu no Languedoc, no Sul da França, em uma pequena vila no sopé da Montagne Noire. As uvas Grenache se beneficiam do clima mediterrâneo, com as encostas voltadas para o sul, cujo clima é quente e seco; terroirs de cascalho.

O projeto LGI WINES nasceu da iniciativa dos pequenos vinicultores que fazem esses vinhos. O objetivo é unir o elegante estilo francês de vinificação com a vibrante expressão do Sul. Os terroirs desta área se beneficiam do clima Mediterrâneo. A proximidade do litoral proporciona verões quentes e secos para uma maturação perfeita das uvas. Por outro lado, a Montagne Noire traz umidade suficiente e baixas temperaturas para as vinhas produzirem boas uvas. Sendo assim, é uma ótima região para se encontrar vinhos com uma excelente relação "qualidade x preço".

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Linda cor rosa-salmão.

OLFATIVO: No nariz denota deliciosos aromas de frutas vermelhas frescas como framboesa e cereja. Notas finais de pétalas de rosa e camomila.

GUSTATIVO: Paladar é uma exploração de sabores de frutas vermelhas, equilibrada por um "longueur en bouche" refrescante, fácil e muito elegante.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

92/100 | Paroqui Wine Specialist

Gold Medal | Concours Mondial de Bruxelles



ROSSO & ROUGE

GROUP



Loudenotte Cuvée Réserve Sélection Particulière Pinot Noir 2021

País/Região: França, Languedoc-Roussillon

Produtor: LGI Wines

Uva: 100% Pinot Noir

Estágio: Sem passagem por barrica

Teor Alcoólico: 13,3%

Tipo: Tinto Seco

*“Loudenotte foi criado na mais pura tradição de vinificação, usando as habilidades transmitidas por gerações.”
LGI Wines*

*“O efeito terroir é muito perceptível nesta região devido à grande variedade de áreas vitivinícolas que criam uma expressão das castas que é única.”
LGI Wines*

O projeto LGI WINES nasceu da iniciativa dos pequenos vinicultores que fazem esses vinhos. O objetivo é unir o elegante estilo francês de vinificação com a vibrante expressão do Sul. Os terroirs desta área se beneficiam do clima Mediterrâneo. A proximidade do litoral proporciona verões quentes e secos para uma maturação perfeita das uvas. Por outro lado, a Montagne Noire traz umidade suficiente e baixas temperaturas para as vinhas produzirem boas uvas. Sendo assim, é uma ótima região para se encontrar vinhos com uma excelente relação “qualidade x preço”.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Coloração vermelho-rubi com reflexos violáceos.

OLFATIVO: Os aromas são de morango maduro, cereja em calda e violetas.

GUSTATIVO: Paladar é leve, seco, fresco, com boa acidez, taninos pouco presentes e álcool bem integrado ao conjunto. É um exemplar Pinot Noir com tipicidade da casta.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

92/100 | Paroqui Wine Specialist

Gold Medal | Concours Mondial de Bruxelles



ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Les Grandes Costes A.O.P 2016

País/Região: França/Languedoc-Roussillon

Produtor: Domaine Les Grandes Costes

Uva: 80% Syrah e 20% Grenache Noir

Estágio: 24 meses em barrica

Teor alcoólico: 14%

Tipo: Tinto Seco

Área: 1.05ha

Estilo: Orgânico e Bio

O “Grand Cru” do Languedoc-Roussillon, a cobiçada joia do Pic Saint Loup. Safra extraordinária 2016.

Produção limitada: 600 caixas

O afloramento rochoso de Pic Saint Loup abriga alguns dos melhores vinhos do Languedoc. Os vinhedos de vinhas velhas e de baixo rendimento, com longos e quentes verões, produzem vinhos de extraordinária potência e concentração.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor rubi e de média concentração violácea.

OLFATIVO: Nariz firme, ligeiramente animal, frutos silvestres pretos, cerejas, notas de terra e alcatrão, herbáceo, pimenta e alcaçuz.

GUSTATIVO: Fruta madura, suculenta, taninos muito finos, cremoso adocicado, notas ligeiramente de compotas. Final longo, textura aveludada e toque sutil mentolado.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Cellar Tracker

4/5 | 1jour 1vin

18/20 | Terre de Vins + Coup de Cœur

16/20 | Bettane & Desseauve

97/100 | Paroqui Wine Specialist

94/100 | Blindado Taste 34

International Wine Challenge 2018: Médaille d'or

Dico-du-Vin: Médaille d'or

Concours des vins des vigneronns indépendants: Médaille d'or



ROSSO & ROUGE

GROUP



Château Beauchêne Côtes du Rhône Le Terroir A.O.P 2019

País/Região: França/Côtes du Rhône

Produtor: Château Beauchêne

Uva: 60% Grenache, 15% Syrah e 25% Mourvèdre

Estágio: 12 meses em barrica

Teor alcoólico: 14%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Haute valeur environnementale

O vinhedo está localizado na área da denominação Châteauneuf-du-Pape, entre as comunas de Orange e Châteauneuf-du-Pape.

Idade das vinhas: De 30 a 100 anos.

A família de Michel Bernard está presente em Orange desde o século XVII. Em 1794, compraram as primeiras vinhas. Michel Bernard e sua esposa Dominique Vergniaud assumiram a responsabilidade pela operação desde 1971.

“O produtor abdicou de fazer um Chateauneuf-du-Pape para elaborar o melhor Côtes du Rhône da história.”

La Revue du vin de France.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelho profundo e traços rubi a cereja.

OLFATIVO: Aromas de frutas vermelhas maduras, cereja preta, com notas de alcaçuz e baunilha.

GUSTATIVO: Ótima estrutura, com taninos bem equilibrados. Sabores de frutas maduras, encontradas em Chateauneuf-du-Pape. É um vinho complexo e harmonioso, apresenta traços de pimenta, alcaçuz preto. Seu pico de amadurecimento é de 5 a 8 anos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

94/100 | Paroqui Wine Specialist

92/100 | Decanter Magazine

91/100 | Falstaff

4.5/5 | Les Grappes



ROSSO & ROUGE

GROUP



Château Beauchêne Châteauneuf-du-Pape Vignobles de la Serrière A.O.P 2018

País/Região: França/Vale do Rhône

Produtor: Château Beauchêne

Uva: 75% Grenache, 20% Syrah e 5% Mourvèdre

Estágio: 12 meses em barrica

Teor alcoólico: 14,7%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Haute valeur environnementale

“Château Beauchêne has been passed on to the family for more than 200 years and Amandine is the 11th generation to work at the Château.” Decanter Magazine

A família de Michel Bernard está presente em Orange desde o século XVII. Em 1794, compraram as primeiras vinhas. Michel Bernard e sua esposa Dominique Vergniaud assumiram a responsabilidade pela operação desde 1971.

Toda a colheita é engarrafada no Château. Em planejamento permanente com a University of Wine e o Inter Rhône Research Laboratory, Michel Bernard cuida pessoalmente do trabalho de cultivo e vinificação. Dominique Vergniaud segue a administração, vendas na França e na adega e sua filha, Amandine Bernard, lidera vendas de exportação e marketing e cuida pessoalmente de clientes na Europa.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelho escuro com reflexos granada.

OLFATIVO: Aromas de frutas vermelhas maduras, cereja, groselha, baunilha e anis

GUSTATIVO: Paladar desse vinho é poderoso e complexo, apresenta belos traços de cerejas pretas, cacau amargo, baunilha, taninos macios e sedosos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

17,5/20 | Jancis Robinson

94/100 | Paroqui Wine Specialist

92/100 | Wine Enthusiast



ROSSO & ROUGE

GROUP



Château Beauchêne Châteauneuf-du-Pape Grande Reserve Hommage a Odette Ber- nard A.O.P 2017

País/Região: França/Vale do Rhône

Produtor: Château Beauchêne

Uva: 90% Grenache, 5% Syrah e 5% Mourvèdre

Estágio: 12 meses em barrica

Teor alcoólico: 15,5%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Haute valeur environnementale

*Cette cuvée est le fruit d'une sélection parcellaire de très
vieilles vignes, dont certaines plantées en 1903.*

Idade das vinhas: De 100 a 120 anos.

A família de Michel Bernard está presente em Orange desde o século XVII. Em 1794, compraram as primeiras vinhas. Michel Bernard e sua esposa Dominique Vergniaud assumiram a responsabilidade pela operação desde 1971.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelho-granada escuro, límpida e brilhante.

OLFATIVO: Aromas de frutas vermelhas, amoras, groselhas, ameixa, notas de vegetação rasteira, cedro, violeta, e finaliza com cacau, alcaçuz e trufa.

GUSTATIVO: Apresenta taninos sedosos e bem integrados. Paladar rico, complexo e equilibrado. Os que apreciam e reconhecem as lendárias vinhas velhas terão a oportunidade de degustar um vinho incomparável.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

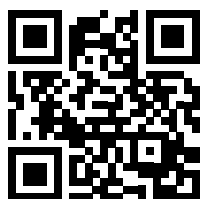
NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

17,5/20 | Jancis Robinson

13/20 | Bettane & Desseauve

95/100 | Paroqui Wine Specialist

94/100 | Wine Enthusiast



ROSSO & ROUGE

GROUP



Château Terre Forte Côtes du Rhône Rouge A.O.P 2021

País/Região: França/Côtes du Rhône

Produtor: Château Terre Forte

Uva: 60% Grenache, 20% Syrah e 20% Mourvèdre

Estágio: Cubas de cimento

Teor alcoólico: 15%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Biodinâmico

Produção limitada: 2.650 caixas

Pierre JAUFFRET vem de várias gerações de vicultores. O mais antigo A. Valladier, antepassado pelo lado materno, já estava em 1856 na comuna de Rochefort du Gard, localizada entre Nîmes, Tavel e Avignon. Em 2000 esta terra rica em história e raízes subsidiárias acolheu o "Château Terre Forte", o culminar desta longa tradição vitivinícola no mesmo local onde a família sempre exerceu os seus talentos enológicos. O "Château Terre Forte" olha decididamente para o futuro, nomeadamente através da prática da agricultura biológica.

2021 foi uma safra muito especial em Côtes du Rhône. Uma verdadeira iguaria para ser apreciada agora e que também pode ser guardada por alguns anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelha, límpida, reflexos vermelho-cereja.

OLFATIVO: Aromático, frutado, aromas de peónia, violeta, groselha negra, cereja, notas generosas de frutas frescas e alcaçuz.

GUSTATIVO: Médio corpo, com taninos sedosos e bom frescor. Seu final de boca é equilibrado, notas de frutas vermelhas e toques tostados. As características biodinâmicas surpreendem no paladar.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

95/100 | Paroqui Wine Specialist

95/100 | The Wine Cellar Insider

4/5 | Wine Dexer



ROSSO & ROUGE

GROUP



Château Terre Forte Coupo Santo Côtes du Rhône A.O.P 2010

País/Região: França/Côtes du Rhône

Produtor: Château Terre Forte

Uva: 60% Grenache, 20% Syrah e 20% Mourvèdre

Estágio: Cubas de cimento e barrica antiga

Teor alcoólico: 15%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Biodinâmico

Produção limitada: 600 garrafas. Reserva privada do produtor. A melhor seleção de guarda da vinícola.

Pierre JAUFFRET vem de várias gerações de vicultores. O mais antigo A. Valladier, antepassado pelo lado materno, já estava em 1856 na comuna de Rochefort du Gard, localizada entre Nîmes, Tavel e Avignon. Em 2000 esta terra rica em história e raízes subsidiárias acolheu o "Château Terre Forte", o culminar desta longa tradição vitivinícola no mesmo local onde a família sempre exerceu os seus talentos enológicos. Uma das referências de vinhos biodinâmicos, Château Terre Forte nos encanta por seus vinhos elegantes e únicos, que impressionam pela tipicidade e grande potencial de guarda.

"Coupo Santo Côtes du Rhône 2010. Ce vin rouge est une sélection de sélection. Un côtes du Rhône Villages précieux et confidentiel."

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelho-rubi, reflexos vermelhos-cereja profundos.

OLFATIVO: Aromas de alfazema, violetas, azeitona, tomilho, cereja, ameixas secas, especiarias, pimenta preta, alçaçuz, cacau, couro, tabaco, notas de floresta e couro.

GUSTATIVO: O estilo da maison é gerar vinhos franceses de muita elegância. Aromas amplos de rosa, trufa negra, alçaçuz, taninos firmes, redondo, mineral, corpo estruturado, média persistência.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

97/100 | Paroqui Wine Specialist

96/100 | The Wine Cellar Insider

4,5/5 | Wine Dexter

ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Pierre Bourée Auxey-Duresses Blanc A.O.C 2018

País/Região: França/Bourgogne, Côte de Beaune

Produtor: Família Vallet

Uva: Chardonnay

Estágio: 12 meses em barrica

Teor alcoólico: 12,5%

Área: 0.85ha

Tipo: Branco Seco

Estilo: Agriculture Raisonnée

Um produtor “Garagista” como chamamos hoje, Domaine Pierre Bourée foi fundada no século XIX, em 1864, Atualmente, esse estabelecimento é o “decano” de todos os negociantes de Gevrey Chambertin. Jean-Christophe e seu filho, Vincent Vallet, são os responsáveis pela administração e produção.

O branco Auxey-Duresses é produzido nos vinhedos da Borgonha, vinha no leste da França e mais precisamente na região vinícola da Côte de Beaune. Sua exposição na colina de Canée é uma extensão da mesma colina de Meursault, mas com uma exposição privilegiada. Os vinhos são mais leves e delicados, porém saborosos. Conhecido como novo Meursault por suas características e ótimo custo. Produção super limitada.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor dourado suave com notas de verde.

OLFATIVO: Aromas de fruta madura e carvalho tostado.

GUSTATIVO: O paladar é encorpado e suave, com sabores de baunilha, manteiga e carvalho, que permanecem na boca.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

97/100 | Paroqui Wine Specialist

Vigneron Independant Concours: Médaille d’Or.

Concours de Borgondia: Médaille d’Or.

Concours Général Agricole: Les médailles d’or, d’argent

ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Pierre Bourée Meursault Blanc A.O.C 2015

País/Região: França/Bourgogne, Côte de Beaune

Produtor: Família Vallet

Uva: Chardonnay

Estágio: 12 meses em barrica

Teor alcoólico: 13%

Área: 1.50ha

Tipo: Branco Seco

Estilo: Agriculture Raisonnée

A safra 2015 é a safra da década para os vinhos brancos na Borgonha!

Produção limitada: 980 caixas.

Domaine Pierre Bourée foi fundado em 1864 e é dirigido hoje pela família Vallet. A vinícola produz vinhos brancos e tintos de mais de 20 denominações prestigiosas de Bourgogne. O espírito "garagista" transmitido entre as gerações tem como objetivo a procura da excelência característica de cada Terroir.

"Safra 2015 - Une année pleine de surprises et des vins blancs exceptionnels." Burghound - Allen Meadows

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor dourada esverdeada.

OLFATIVO: Aromas leves de avelãs tostadas, frutas cítricas, casca de laranja, além de notas de flores brancas e acácia.

GUSTATIVO: Na boca é fresco e harmonioso, preciso, com sabores leves de limão e uma grande intensidade de sabores.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 08 a 12 graus.

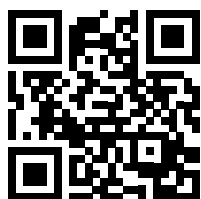
NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

97/100 | Paroqui Wine Specialist

Vigneron Independant Concours: Médaille d'Or.

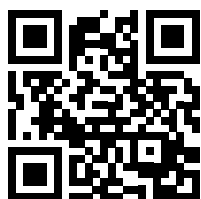
Concours de Borgondia: Médaille d'Or.

Concours Général Agricole: Les médailles d'or, d'argent



ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Pierre Bourée Meursault 1er Cru La Pièce sous le Bois A.O.C 2012

País/Região: França/Bourgogne, Côte de Beaune

Produtor: Família Vallet

Uva: Chardonnay

Estágio: 12 meses em barrica

Teor alcoólico: 13%

Área: 0.30ha

Tipo: Branco Seco

Estilo: Agriculture Raisonnée

Produção limitada: 144 caixas

Domaine Pierre Bourée foi fundado em 1864 e é dirigido hoje pela família Vallet. A vinícola produz vinhos brancos e tintos de mais de 20 denominações prestigiosas de Bourgogne. O espírito "garagista" transmitido entre as gerações tem como objetivo a procura da excelência característica de cada Terroir.

O Domaine tornou-se uma referência da região em brancos e tintos vibrantes e minerais feitos de forma artesanal. A safra 2012 é a safra da década para os vinhos brancos na Borgonha!

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor amarelo-palha e traços cristalinos.

OLFATIVO: Frutas brancas maduras como maçãs, notas cítricas, além de toques de manteiga, defumados e baunilha.

GUSTATIVO: Médio corpo, com ótima acidez e boa untuosidade. Seu final é marcado por frutas brancas maduras como maçãs, notas cítricas e toques defumados e baunilha, apresentando um final equilibrado e longo.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

95/100 | Paroqui Wine Specialist

Vigneron Independant Concours: Médaille d'Or.

Concours de Borgondia: Médaille d'Or.

Concours Général Agricole: Les médailles d'or, d'argent

ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Pierre Bourée Meursault 1er Cru Perrieres A.O.C 2015

País/Região: França/Bourgogne, Côte de Beaune

Produtor: Família Vallet

Uva: Chardonnay

Estágio: 11 meses em barrica

Teor alcoólico: 13%

Área: 0.55ha

Tipo: Branco Seco

Estilo: Agriculture Raisonnée

No século XIX, Dr. Lavalle, autor de um dos mais profundos estudos das vinhas e os grandes vinhos da Cote d'Or, escreveu que "Les Perrières ficava atrás somente de Montrachet em toda a Cote d'Or". Hoje é considerado como o "Grand Cru" de Meursault (lembrando que Meursault não possui vinhedos Grand Cru). Produção limitada: 295 caixas

Domaine Pierre Bourée foi fundado em 1864 e é dirigido hoje pela família Vallet. A vinícola produz vinhos brancos e tintos de mais de 20 denominações prestigiosas de Bourgogne. O espírito "garagista" transmitido entre as gerações tem como objetivo a procura da excelência característica de cada Terroir.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor dourado pálido.

OLFATIVO: Aroma elegante, com frutas brancas, amêndoas torradas, e boa mineralidade.

GUSTATIVO: A safra 2015 é marcada por muita mineralidade. Puro, persistente, cremoso e intenso. Simplesmente único.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 08 a 12 graus.

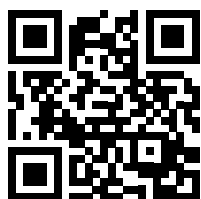
NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

97/100 | Paroqui Wine Specialist

Vigneron Independant Concours: Médaille d'Or.

Concours de Borgondia: Médaille d'Or.

Concours Général Agricole: Les médailles d'or, d'argent



ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Pierre Bourée Les Morgeots Chassagne Montrachet 1er Cru A.O.C 2018

País/Região: França/Bourgogne, Côte de Beaune

Produtor: Família Vallet

Uva: Chardonnay

Estágio: 12 meses em barrica

Teor alcoólico: 13%

Área: 0.45ha

Tipo: Branco Seco

Estilo: Agriculture Raisonnée

“A família Vallet e sua pequena produção é capaz de se igualar a alguns dos mais conceituados produtores da Bourgogne.” Robert Parker

São vinhos incrivelmente longevos, com a possibilidade de melhorar na guarda por no mínimo 10 anos, às vezes até 40 ou 50 anos. Quase nenhum outro vinho branco possui uma vida tão longa. Este belíssimo cuvée vem de Chassagne-Montrachet Premier Cru “Les Morgeot”, o maior e um dos mais importantes vinhedos 1er cru de Chassagne Montrachet.

A safra 2018 é a safra da década para os vinhos brancos na Borgonha!

Produção limitada: 380 caixas

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor amarelo pálido com reflexos dourados.

OLFATIVO: O nariz oferece notas de pêssego, camomila, ervas finas e nuances de baunilha.

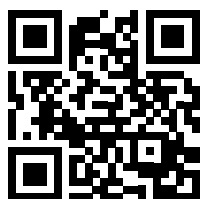
GUSTATIVO: O paladar é opulento, de certo modo voluptuoso, e seduz com notas de fava de mel, nozes e camomila, com um toque sutil de carvalho. Com uma acidez vivaz, tudo se equilibra perfeitamente bem, um frescor instigante e um final longo e persistente. Um néctar divino!

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

98/100 Paroqui Wine Specialist

18,5/20 Bettane & Desseauve



ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Pierre Bourée Santenay 1er Cru Gravières A.O.C 2004

País/Região: França/Bourgogne, Côte de Beaune

Produtor: Família Vallet

Uva: Pinot Noir

Estágio: 16 meses em barrica

Teor alcoólico: 13%

Área: 0,68ha

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Agriculture Raisonnée

*EDITION LIMITÉE: Reserva privada do produtor.
Produção limitada: 350 caixas*

“A família Vallet e sua pequena produção é capaz de se igualar a alguns dos mais conceituados produtores da Bourgogne.” Robert Parker.

Um produtor “Garagista” como chamamos hoje, Domaine Pierre Bourée foi fundada no século XIX, em 1864. Atualmente, esse estabelecimento é o “decano” de todos os negociantes de Gevrey Chamberlin. Jean-Christophe e seu filho, Vincent Vallet, são os responsáveis pela administração e produção.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor rubi com tons em granada.

OLFATIVO: Rica expressão olfativa de frutas vermelhas, notas de sous-bois, cassis, violeta, café, especiarias e carvalho.

GUSTATIVO: O palato com frutas, taninos finíssimos, com duradoura persistência, muito redondo, notas de especiarias, terciárias, notas animais, sangue, geleia de frutas maduras e pretas elegantes, fresco, com média persistência.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

96/100 | Paroqui Wine Specialist

Vigneron Independant Concours: Médaille d’Or.

Concours de Borgondia: Médaille d’Or.

Concours Général Agricole: Les médailles d’or, d’argent

ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Pierre Bourée Beaune 1er Cru Les Epenottes A.O.C 2008

País/Região: França/Bourgogne

Produtor: Família Vallet

Uva: 100% Pinot Noir

Estágio: 20 meses em barrica

Teor alcoólico: 13%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Orgânico

ÉDITION LIMITÉE - 800 caixas.

Reserva privada do produtor.

Domaine Pierre Bourée foi fundado em 1864 e é dirigido hoje pela família Vallet. A vinícola produz vinhos brancos e tintos de mais de 20 denominações prestigiosas de Bourgogne. O espírito "garagista" transmitido entre as gerações tem como objetivo a procura da excelência característica de cada Terroir.

"A colheita é manual, mantendo-se a tradição artesanal da produção, pois o Domaine se opõe ao uso de técnicas mecânicas. Os vinhos são mantidos em barris de carvalho francês por um período mínimo de dois anos e então engarrafados e rotulados à mão. Verdadeiras raridades."
- Guide Hachette.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor rubi e traços atijolados.

OLFATIVO: Aromas de frutas maduras, groselha, framboesa, cereja, rosa molhada, chá preto e delicadas notas de couro.

GUSTATIVO: Paladar de taninos sedosos e perfeitamente maduros, evoluído, estrutura firme e toda a complexidade que distingue os grandes vinhos de Bourgogne.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

96/100 | Paroqui Wine Specialist

94/100 | Burghound - Allen Meadons

18/100 | Jancis Robinson



ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Pierre Bourée Corton Grand Cru Les Renardes A.O.C 2015

País/Região: França/Bourgogne, Côte de Beaune

Produtor: Família Vallet

Uva: Pinot Noir

Estágio: 16 meses em barrica.

Teor alcoólico: 13%

Área: 0.70ha

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Agriculture Raisonnée

*EDITION LIMITÉE: Reserva privada do produtor.
Produção limitada: 680 caixas.*

Domaine Pierre Bourée foi fundado em 1864 e é dirigido hoje pela família Vallet. A vinícola produz vinhos brancos e tintos de mais de 20 denominações prestigiosas de Bourgogne. O espírito "garagista" transmitido entre as gerações tem como objetivo a procura da excelência característica de cada Terroir.

Seu estilo é marcante e com uma assinatura clássica que já criou um nome importante pelo mundo dos amantes da Borgonha.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor rubi com tom intenso.

OLFATIVO: Frutas vermelhas maduras como cerejas e framboesas, notas herbáceas de especiarias como pimenta-branca, além de toques terrosos de cacau e baunilha.

GUSTATIVO: Médio corpo para encorpado, com taninos maduros e ótima acidez. Seu final é marcado por frutas vermelhas maduras, especiarias, toques defumados e baunilha.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

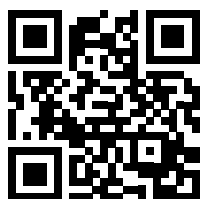
NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

98/100 | Paroqui Wine Specialist

Vigneron Independant Concours: Médaille d'Or.

Concours de Borgondia: Médaille d'Or.

Concours Général Agricole: Les médailles d'or, d'argent





**Domaine Alain Patriarche
La Monatine Chardonnay A.O.C 2020**

País/Região: França/Bourgogne, Meursault

Produtor: Alain & Christiane Patriarche

Uva: 100% Chardonnay

Estágio: 12 meses em barrica

Teor alcoólico: 13%

Tipo: Branco Seco

Área: 0.80ha

Estilo: Agriculture Raisonnée

Safra extraordinária de 2020. Eleito vinho revelação por: Burghound.com

A top value that many sommeliers call, the "Baby Meursault."

Safra excepcional 2020. Produção limitada: 600 caixas.

La Monatine Chardonnay é o sonho perfeito de todo produtor, ano e colheita excepcionais. Esse vinho oferece tudo que se espera de um grande Bourgogne. A vinha Monatine encontra-se inteiramente dentro da aldeia de Meursault. As vinhas de Alain são da parte mais antiga do vinhedo, mas ficam cerca de 30 passos fora do limite para serem designadas como vinho de nível (Village Meursault.) Ele só pode, portanto, comercializar o vinho como um Bourgogne de vinho demarcado regional, embora tenha todas as características de um super Meursault. Uma qualidade superior e que muitos sommeliers chamam de "Petit- Meursault ou Baby Meursault".

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor dourada e reflexo cristalino.

OLFATIVO: Aromas surpreendentes, torrada, amêndoa, frutas cítricas e pera.

GUSTATIVO: Excelente corpo e estrutura na boca, com algumas notas de mineralidade e acidez cítrica e jovial.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

97/100 | Paroqui Wine Specialist

Vigneron Independant Concours: Médaille d'Or.

Concours de Borgondia: Médaille d'Or.

Concours Général Agricole: Les médailles d'Or, d'argent



ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Alain Patriarche Meursault Les Tillets Blanc A.O.C 2018

País/Região: França / Borgonha, Meursault

Produtor: Alain & Christiane Patriarche

Uva: 100% Chardonnay

Estágio: 12 meses em barricas (20% novas)

Teor alcoólico: 13%

Tipo: Branco Seco

Área: 0.68ha

Estilo: Agriculture Raisonnée

Safra extraordinária de 2018

Eleito vinho revelação pelo Burghound.com

Produção limitada: 248 caixas

A família Patriarche cultiva vinhas em Meursault há cinco gerações. O pai de Alain Patriarche assumiu as poucas terras cultivadas de seu próprio pai e as cultivou até que Alain assumiu em 1970, antes de passar a tocha para sua filha Maud, que mantém a tradição da família desde 2012.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor amarelo-palha com reflexos esverdeados.

OLFATIVO: Aromas de frutas brancas e cítricas, maçãs e lima, frutas de caroço como pêssegos brancos, além de toques florais, defumados, manteiga e mel.

GUSTATIVO: Paladar médio corpo, com ótima cremosidade e acidez. Seu final é marcado por pêssegos brancos, notas de manteiga e mel.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

98/100 | Paroqui Wine Specialist

Vigneron Independant Concours: Médaille d'Or.

Concours de Borgonha: Médaille d'Or.

Concours Général Agricole: Les médailles d'or, d'argent



ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Alain Patriarche La Monatine Pinot Noir A.O.C 2019

País/Região: França / Bourgogne, Meursault

Produtor: Alain & Christiane Patriarche

Uva: 100% Pinot Noir

Estágio: 12 meses em barrica

Teor alcoólico: 13%

Tipo: Tinto Seco

Área: 1.50ha

Estilo: Agriculture Raisonnée

“La Monatine” Pinot Noir é o sonho perfeito de todo produtor, ano e colheita excepcionais. Estupenda para alguns críticos, que a comparam à safra histórica de 2002. Esse vinho oferece tudo que se espera de um grande Bourgogne. Produção limitada em apenas 800 caixas, elaborado em uma filosofia sumariamente voltada para o terroir, processo orgânico e bio, utiliza o mínimo de sulfito.

A família Patriarche cultiva vinhas em Meursault há cinco gerações. O pai de Alain Patriarche assumiu as poucas terras cultivadas de seu próprio pai e as cultivou até que Alain assumiu em 1970, antes de passar a tocha para sua filha Maud, que mantém a tradição da família desde 2012.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelha matizada por reflexos roxos.

OLFATIVO: Aromas de compotas, amora e framboesa.

GUSTATIVO: É vibrante, com taninos suculentos e ótima acidez.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

93/100 | Paroqui Wine Specialist

Vigneron Independant Concours: Médaille d'Or.

Concours de Borgondia: Médaille d'Or.

Concours Général Agricole: Les médailles d'or, d'argent



ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Ardhuys Bourgogne Hautes Cotes de Beaune Blanc Les Perrières A.O.C 2018

País/Região: França/Bourgogne

Tipo: Branco Seco

Produtor: Domaine Ardhuys

Uva: 100% Chardonnay

Estágio: 12 meses de barrica

Teor alcoólico: 14%

Tipo: Branco Seco

Área: 1.2ha

Estilo: Orgânico

Microapelação de vinhos brancos da Bourgogne, cobijado entre sommeliers e críticos do mundo inteiro.

Colheita manual, elaborado, orgânico e biodinâmico.

Produção limitada: 300 caixas

Foi listado pela primeira vez como uma linha principal pelo Dr. Lavalley em 1855, em História e Estatísticas dos Vinhedos e Grandes Vinhos na Côte d'Or. Segundo ele, "os vinhos podem ser comparados com os melhores vinhos de muitas denominações de renome". Foi também classificado, em 1892, como o primeiro vinho pelos Sr. Danguy e Sr. Aubertin em The Great Wines of Burgundy.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor amarelo-palha e traços cristalinos.

OLFATIVO: Aroma mineral com algumas notas de flores brancas, frutas brancas de caroço e leve cítrico. Uma finesse única.

GUSTATIVO: Paladar médio corpo, fácil e extremamente elegante. Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc é um vinho fresco e vivo, para desfrutar na fruta. É o companheiro ideal para a maioria dos pratos à base de peixe ou aves.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Drinks&Co

95/100 - Paroqui Wine Specialist

17/20 | Vinum Wine Magazine

16/20 - Revue des Vins de France

16/20 | Vinum Wine Magazine

ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Ardhuys Clos de Langres Blanc Monopole A.O.C 2018

País/Região: França/Bourgogne

Produtor: Domaine Ardhuys

Uva: 100% Chardonnay

Estágio: 12 meses de barrica

Teor alcoólico: 14%

Tipo: Branco Seco

Área: 0.78ha

Estilo: Orgânico

“The manor itself is situated on the Clos de Langres which is one of the most iconic monopole plots of the entire wine domain.” Wine Tourism

Colheita manual, elaborado, orgânico e biodinâmico.

Produção limitada: 130 caixas.

Propriedade da Catedral de Langres desde o século XI, o Clos des Langres é conhecido há muito pela qualidade da sua produção local. Foi listado pela primeira vez como uma linha principal pelo Dr. Lavalley em 1855, em História e Estatísticas dos Vinhedos e Grandes Vinhos na Côte d'Or. Segundo ele, “os vinhos podem ser comparados com os melhores vinhos de muitas denominações de renome”. Foi também classificado, em 1892, como o primeiro vinho pelos Sr. Danguy e Sr. Aubertin em The Great Wines of Burgundy.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor dourado e reflexo palha.

OLFATIVO: Aromas sedutores, frescos e vivos, acácia, frutas cítricas, frutas de polpa branca.

GUSTATIVO: Paladar rico apresenta fruta de caroço, cremosidade e longa duração na boca. Seguindo uma filosofia similar aos Corton-Charlemagne e Puligny-Montrachet.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Drinks&Co

97/100 | Paroqui Wine Specialist

16/20 | Vinum Wine Magazine

15,5/20 | Bettane et Desseuve



ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine D'Ardhuy Corton-Charlemagne Grand Cru A.O.C 2020

País/Região: França-Bourgogne

Produtor: Domaine Ardhuy

Uva: 100% Chardonnay

Estágio: 14 meses em barrica especial de Allier

Tipo: Branco Seco

Teor alcoólico: 13,5%

Área: 2.14ha

Estilo: Biodinâmico

Colheita manual, elaborado, orgânico e biodinâmico. Produção limitada: 380 caixas.

O mesmo processo de vinificação e engarrafamento: Le Montrachet Domaine de la Romanée Conti. La Revue du Vin de France.

Há quatro gerações a palavra de ordem da propriedade é simples "para fazer bons vinhos é preciso boas uvas". Em 1855 foi listado pela primeira vez como uma linha principal pelo Dr. Lavalle em História e Estatísticas dos Vinhedos e Grandes Vinhos na Côte d'Or. Segundo ele, "os vinhos podem ser comparados com os melhores vinhos de muitas denominações de renome". Foi também classificado, em 1892, como o primeiro vinho pelos Sr. Danguy e Sr. Aubertin em The Great Wines of Burgundy.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor pálida com nuances douradas.

OLFATIVO: O vinho apresenta em seus aromas notas amanteigadas, frutas cítricas, pera cozida, mel e especiarias.

GUSTATIVO: Complexo e possui excelente frescor. Marcado por notas florais de frutas cítricas, pera, pêssegos e toques minerais. Descrito como o Romanée Conti dos Corton-Charlemagne.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 08 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

8.8/10 | Avis Vérifiés

95/100 | Paroqui Wine Specialist

93/100 | Jasper Morris

18,5/20 | Jancis Robinson

17/20 | Vinum Wine Magazine



ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Ardhuy Savigny Les Beaune 1er Cru Les Peuillets A.O.C 2017

País/Região: França/Bourgogne

Produtor: Domaine Ardhuy

Uva: 100% Pinot Noir

Estágio: 12 meses em barrica especial de Allier, 15% a 20% novas

Teor alcoólico: 14%

Tipo: Tinto Seco

Área: 3.8ha

Estilo: Orgânico

Há quatro gerações, a palavra de ordem da propriedade é simples “para fazer bons vinhos é preciso boas uvas”. Le Petit Ballon.

Colheita manual, elaborado, orgânico e biodinâmico.

Produção limitada: 550 caixas.

Foi listado pela primeira vez como uma linha principal pelo Dr. Lavalley em 1855, em História e Estatísticas dos Vinhedos e Grandes Vinhos na Côte d’Or. Segundo ele, “os vinhos podem ser comparados com os melhores vinhos de muitas denominações de renome”. Foi também classificado, em 1892, como o primeiro vinho pelos Sr. Danguy e Sr. Aubertin em The Great Wines of Burgundy.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelho escuro, reflexo de atijolado.

OLFATIVO: Aroma encantador de pequenos frutos pretos e vermelhos, notas de ameixa, cereja e alcaçuz.

GUSTATIVO: Paladar fácil, encorpado, taninos firmes. Estrutura delicada e fina, com toque de especiarias e uma acidez bem integrada. Boa persistência no final.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Drinks&Co

9,8/10 | Avis Vérifiés

97/100 | Paroqui Wine Specialist

18,5/20 | Jancis Robinson

17/20 | Vinum Wine Magazine

ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Ardhuy Savigny-les-Beaune 1er Cru Aux Clous A.O.C 2017

País/Região: França/Bourgogne

Produtor: Domaine Ardhuy

Uva: 100% Pinot Noir

Estágio: 12 meses em barrica especial de Allier, 15% a 20% novas

Teor alcoólico: 14%

Tipo: Tinto Seco

Área: 4.0ha

Estilo: Orgânico

750ml e 1.500ml

Savigny-les-Beaune Aux Clous, consciente do carácter excepcional desses terroirs, coloca o seu saber a serviço da vinha para extrair deles o melhor vinho de cada ano.

Colheita manual, elaborado, orgânico e biodinâmico.

Produção limitada: 600 caixas.

Foi listado pela primeira vez como uma linha principal pelo Dr. Lavalley em 1855, em História e Estatísticas dos Vinhedos e Grandes Vinhos na Côte d'Or. Segundo ele, "os vinhos podem ser comparados com os melhores vinhos de muitas denominações de renome". Foi também classificado, em 1892, como o primeiro vinho pelos Sr. Danguy e Sr. Aubertin em The Great Wines of Burgundy.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelho-cereja.

OLFATIVO: Um bouquet encantador focado em pequenos frutos pretos e vermelhos, groselha, cereja, framboesa, bem como em flores violetas.

GUSTATIVO: Paladar fácil, médio corpo, taninos discretos e ricos. Ele preserva seus frutos. Redondo e belo volume, equilíbrio e força nas proporções certas evocam ginjas com uma bela elegância.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

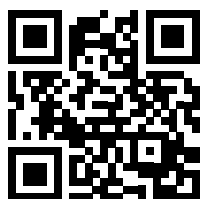
4/5 | Drinks&Co

9,6/10 | Avis Vérifiés

96/100 | Paroqui Wine Specialist

16,5/20 | Jancis Robinson

16/20 | Vinum Wine Magazine



ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Ardhuy Clos de Langres Rouge Monopole A.O.C 2015

País/Região: França/Bourgogne

Produtor: Domaine Ardhuy

Uva: 100% Pinot Noir

Estágio: 12 meses de barrica (30% novas)

Teor alcoólico: 14%

Tipo: Tinto Seco

Área: 3.0ha

Estilo: Orgânico

Este terreno fica entre a Côte de Beaune e a Côte de Nuits, no coração da Borgonha.

Colheita manual, elaborado, orgânico e biodinâmico.

Produção limitada: 700 caixas.

Propriedade da Catedral de Langres desde o século XI, o Clos des Langres é conhecido há muito pela qualidade da sua produção local. Foi listado pela primeira vez como uma linha principal pelo Dr. Lavalley em 1855, em História e Estatísticas dos Vinhedos e Grandes Vinhos na Côte d'Or. Segundo ele, "os vinhos podem ser comparados com os melhores vinhos de muitas denominações de renome". Foi também classificado, em 1892, como o primeiro vinho pelos Sr. Danguy e Sr. Aubertin em The Great Wines of Burgundy.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor rubi denso com reflexos violáceos.

OLFATIVO: Aromas de frutas pretas, cerejas e cassis. Toques florais de iris, jasmim e kirsch.

GUSTATIVO: Um vinho rico e potente. Taninos de médio corpo. Notas de frutas pretas, especiarias e boa persistência. Um super vinho de produção limitada.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Drinks&Co

96/100 - Paroqui Wine Specialist

14.5/20 - Revue des Vins de France

15/20 - Gault et Milau

Guide Hachette - 2 étoiles

ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Ardhuy Corton Le Clos du Roi Grand Cru A.O.C 2017

País/Região: França/Bourgogne

Tipo: Branco Seco

Produtor: Domaine Ardhuy

Uva: 100% Pinot Noir

Estágio: 12 meses de barrica

Teor alcoólico: 14%

Tipo: Tinto Seco

Área: 0.95ha

Estilo: Orgânico

“Este monumental vinho tinto é rico, complexo, encorpado e capaz de evoluir por muitos e muitos anos em garrafa. Um dos maiores vinhos do mundo.” Burghound.

Colheita manual, elaborado, orgânico e biodinâmico.

Produção limitada: 180 caixas.

Foi listado pela primeira vez como uma linha principal pelo Dr. Lavalley em 1855, em História e Estatísticas dos Vinhedos e Grandes Vinhos na Côte d’Or. Segundo ele, “os vinhos podem ser comparados com os melhores vinhos de muitas denominações de renome”. Foi também classificado, em 1892, como o primeiro vinho pelos Sr. Danguy e Sr. Aubertin em The Great Wines of Burgundy.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor rubi, reflexo roxo.

OLFATIVO: Aromas de frutas pretas, framboesa, avelã, especiarias e um leve toque de carvalho.

GUSTATIVO: Uma beleza de Pinot Noir. Representa de maneira completa um grande tinto da Côte de Beaune. A fruta está muito bem marcada com destaque para cerejas, framboesas e morangos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Drinks&Co

97/100 | Paroqui Wine Specialist

92-94 | Burghound

16/20 | Vinum Wine Magazine

15,5/20 | Bettane et Desseauve

ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine D'Ardhuy Clos Vougeot Grand Cru "Petit Maupertui" A.O.C 2018

País/Região: França-Bourgogne

Produtor: Domaine Ardhuyn

Uva: 100% Pinot Noir

Estágio: 14 meses em barrica especial de Allier

Tipo: Tinto Seco

Teor alcoólico: 14%

Área: 0.58ha

Estilo: Biodinâmico

*Colheita manual, elaborado, orgânico e biodinâmico.
Produção limitada: 420 caixas.*

"Petit Maupertui pode vir de 'pertus' em latim. É a expressão de um leve vale na paisagem localizada na largura do cone aluvial do combe d'Orveau".

Há quatro gerações a palavra de ordem da propriedade é simples "para fazer bons vinhos é preciso boas uvas". Em 1855 foi listado pela primeira vez como uma linha principal pelo Dr. Lavalley em História e Estatísticas dos Vinhedos e Grandes Vinhos na Côte d'Or. Segundo ele, "os vinhos podem ser comparados com os melhores vinhos de muitas denominações de renome". Foi também classificado, em 1892, como o primeiro vinho pelos Sr. Danguy e Sr. Aubertin em The Great Wines of Burgundy.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Apresenta cor rubi que se torna mais profunda com o passar dos anos.

OLFATIVO: Aromas intensos que evocam framboesas e cerejas selvagens, notas de tabaco e café.

GUSTATIVO: O paladar é de estrutura sublime, com taninos refinados. Apresenta excelente equilíbrio e prolongada persistência. Tudo o que se espera de uma safra obtida como excepcional.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Drinks&Co

8.5/10 | Avis Vérifiés

94100 | Paroqui Wine Specialist

93/100 | Jasper Morris

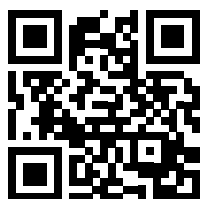
91/100 | Allen Meadows

1 étoile | Guide Hachette



ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Jacob Pinot Noir Ladoix-Serrigny A.O.C 2018

País/Região: França/Bourgogne, Ladoix-Serrigny

Produtor: Domaine Jacob

Uva: 100% Pinot Noir

Estágio: 10 meses em barricas

Teor alcoólico: 13%

Tipo: Tinto Seco

Área: 0.80ha

Estilo: Agriculture Raisonnée

Elaborado em uma filosofia sumariamente voltada para o terroir, processo Raisonnée, e utiliza o mínimo de sulfito.

Safra extraordinária de 2018.

Produção limitada: 380 caixas

DOMAINE JACOB é uma vinícola familiar há quatro gerações, localizada em Ladoix-Serrigny, no coração dos vinhedos da Côte-d'Or, sendo o primeiro vilarejo ao sul da Côte de Nuits. O Domaine está ao pé da majestosa encosta de Corton onde estão as melhores parcelas da Bourgogne.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor rubi brilhante com reflexos arroxeados.

OLFATIVO: Aroma complexo devido à mistura de solos. Notas de framboesas, cerejas e frutas vermelhas maduras.

GUSTATIVO: Este vinho notável apresenta taninos sedosos e textura aveludada. No paladar vai acompanhar presuntos crus, carnes fibrosas, coelho e bife cozido, miudezas com molho, bem como aves de caça e aves assadas ao curry. Segundo o produtor seu tempo de guarda pode ir de 10 a 12 anos com plenitude (auge) a partir dos três aos cinco anos de vida.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

95/100 | Paroqui Wine Specialist

Vigneron Independant Concours: Médaille d'Or.

Concours de Borgondia: Médaille d'Or.

Concours Général Agricole: Les médailles d'or, d'argent

ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Jean-Claude et Romain Bessin Chablis Vieilles Vignes A.O.C 2018

País/Região: França/Bourgogne, Chablis

Produtor: Domaine Jean-Claude et Romain Bessin

Uva: 100% Chardonnay

Estágio: 18 meses em barrica

Teor Alcoólico: 14%

Tipo: Branco Seco

Área: 1.20ha

Estilo: Orgânico e Bio

“His range of Chablis wines are among the most highly regarded in the region and this particular one is fabulous!” Certified Organic – Burghound

Safra excepcional 2018. Produção limitada: 880 caixas

Os vinhos de Jean-Claude Bessin parecem assumir a sua personalidade. A sua gama de vinhos Chablis está entre as mais conceituadas da região. Dos seus 12 hectares, produz uma microprodução divididos em vinhos Chablis Vieilles Vignes, Chablis Montmains Premier Cru, Chablis Fourchaume Premier Cru e Chablis Valmur Grand Cru. Além dos reconhecidos mundialmente, suas cuvées especiais de Fourchaume La Pièce au Comte e o lendário Premier Cru La Forêt.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor ouro pálido e muito limpo.

OLFATIVO: Aromas de frutas cítricas, maçã verde, mel, flores brancas e ervas secas.

GUSTATIVO: Paladar de médio a encorpado, com excelente profundidade e foco, acidez precisa e um final longo.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 Points | Drinks-Co

16/20 | Points | La Revue du Vin de France

93/100 Points | Paroqui Wine Specialist

92/100 | Points | Decanter Magazine

92/100 Points | Tim Atkin

91/100 Points | Burghound

90/100 Points | Robert Parker



ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Jean-Claude et Romain Bessin Chablis 1er Cru Fourchaume Pièce au Comte A.O.C 2018

País/Região: França/Bourgogne, Chablis

Produtor: Domaine Jean-Claude et Romain Bessin

Uva: 100% Chardonnay

Estágio: 15 a 18 meses em barrica

Teor Alcoólico: 14%

Tipo: Branco Seco

Área: 1.05ha

Estilo: Orgânico e Bio

Safra excepcional 2018

Produção limitada: 800 caixas

Os vinhos de Jean-Claude Bessin parecem assumir a sua personalidade. A sua gama de vinhos Chablis está entre as mais conceituadas da região. Dos seus 12 hectares, produz uma microprodução divididos em vinhos Chablis Vieilles Vignes, Chablis Montmains Premier Cru, Chablis Fourchaume Premier Cru e Chablis Valmur Grand Cru. Além dos reconhecidos mundialmente, suas cuvées especiais de Fourchaume La Pièce au Comte e o lendário Premier Cru La Forêt.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor ouro pálido e límpido.

OLFATIVO: O Chablis Fourchaume La Pièce au Comte 1er Cru 2018 tem um belo nariz de pêssego branco, flores brancas prensadas, notas de nectarina e ameixa amarela.

GUSTATIVO: Um toque fresco de gengibre. Muito harmonioso, entregando a quantidade certa de salinidade perfeita no final. Sorbo e impecável.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

5/5 | Drinks-Co

95/100 | Paroqui Wine Specialist

94/100 | Tim Atkin

94/100 | Decanter Magazine

94/100 | Neal Martin (Vinous)

93/100 | John Gilman (View From the Cellar)

17.5/20 | La Revue du Vin de France



ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine Jean-Claude et Romain Bessin Chablis Valmur Grand Cru 2018

País/Região: França/Bourgogne, Chablis

Produtor: Domaine Jean-Claude et Romain Bessin

Uva: 100% Chardonnay

Estágio: 15 a 18 meses em barrica

Teor alcoólico: 13.5%

Tipo: Branco Seco

Área: 2.08ha

Estilo: Orgânico e Bio

Safra excepcional 2018

Produção limitada: 1.250 caixas

Os vinhos de Jean-Claude Bessin parecem assumir a sua personalidade. A sua gama de vinhos Chablis está entre as mais conceituadas da região. Dos seus 12 hectares, produz uma microprodução divididos em vinhos Chablis Vieilles Vignes, Chablis Montmains Premier Cru, Chablis Fourchaume Premier Cru e Chablis Valmur Grand Cru. Além dos reconhecidos mundialmente, suas cuvées especiais de Fourchaume La Pièce au Comte e o lendário Premier Cru La Forêt.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor ouro pálido com reflexos esverdeados.

OLFATIVO: Aroma denso e puro, cheio de aromas cítricos, notas de baunilha, manteiga fresca e avelãs.

GUSTATIVO: Paladar rico e estruturado com um registro mineral, floral e de ervas finas, que se equilibram com a força da fruta e de especiarias. A essência de um Grand Cru!

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

18/20 | La Revue du Vin de France

97/100 | Paroqui Wine Specialist

95+/100 | John Gilman (Wine Cellar)

95/100 | Tim Atkin

94/100 | Jasper Morris

94/100 | Robert Parker

94/100 | Antônio Galloni (Vinous)





Espumante Le Domaine d'Henri (821) "Chablis" Blanc de Blancs de Chardonnay Brut Nature 2020

País/Região: França/Bourgogne, Chablis

Produtor: Le Domaine d'Henri

Uva: 100% Chardonnay

Estágio: 821 dias - Aço inoxidável

Teor alcoólico: 12%

Tipo: Espumante Seco

Área: 0.10ha

Estilo: Orgânico, Natural, Dosagem zero e Vegano

O lendário enólogo Michel Laroche, do Le Domaine d'Henri, produziu um emocionante pet nat (pétillant naturel ou espumante natural), Chardonnay 100% escolhido a dedo em Chablis!

Elaborado a partir de vinhas de Chablis, Chardonnay de 35 anos. A agricultura orgânica e o número 821 no rótulo indicam quantos dias são necessários, desde o cultivo até o lançamento, para fazer esse pequeno e intrigante deleite. Infelizmente, devido às rígidas leis de denominação, não é permitido rotular como Chablis, daí o nome 821, que se refere aos 821 dias desde o início da estação de cultivo de Chardonnay até quando a garrafa sai das adegas do Le Domaine D'Henri.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor amarelo-palha e nota esverdeada.

OLFATIVO: Aromas cítricos bem nítidos, peras maduras, frutas secas, brioche e um toque de fermento.

GUSTATIVO: Paladar extraordinário e encantador, mineral, fresco, seco, e um acabamento de acidez limpa e agradável. Seria um super Chablis 1er Cru com perlage. Produção muito limitada.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 08 a 10 graus.





**Le Domaine D'Henri
Les Allées du Vignoble Chablis A.O.C
2019**

País/Região: França/Bourgogne, Chablis

Produtor: Le Domaine d'Henri

Uva: 100% Chardonnay

Estágio: Sem passagem por barrica

Teor alcoólico: 13%

Tipo: Branco Seco

Área: 1.80ha

Estilo: Agriculture Raisonnée

Trabalho em raisonnée". Elaborado em um conjunto único de três parcelas localizadas nos municípios de Maligny, Chablis e Fleys, este vinho foi vinificado com leveduras indígenas, 100% natural.

O melhor da Chardonnay, fino, elegante, poderoso e distinto, sempre marcado pela sua mineralidade e estrutura. Produção limitada: 800 caixas

A família Laroche data suas raízes em Chablis desde 1695. Hoje estão entre as dinastias de vitivinícolas mais respeitadas de toda a França.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor dourado com reflexos esverdeados.

OLFATIVO: Apresenta aromas frescos de limão, pêssego e flores brancas. Deixado para respirar, desenvolve notas de brioche, anis estrelado, maçã, manteiga fresca e amêndoa.

GUSTATIVO: Paladar leve e elegante, contém um mineral incomum, e um frescor invejável, tudo que pode se esperar de um produtor artesão (garagista), pequeno viticultor.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Drinks&Co

18,5/20 | La Revue du Vin de France

94/100 | Paroqui Wine Specialist



ROSSO & ROUGE

GROUP



Le Domaine D'Henri Chablis Biodinâmico A.O.C 2022

País/Região: França/Bourgogne

Chablis Produtor: Le Domaine d'Henri

Uva: 100% Chardonnay

Estágio: Sem passagem por barrica

Teor alcoólico: 13%

Tipo: Branco Seco

Área: 1.80ha

Estilo: Agriculture Biodinâmico

Trabalho em raisonné". Elaborado em um conjunto único de três parcelas localizadas nos municípios de Maligny, Chablis e Fleys, este vinho foi vinificado com leveduras indígenas, 100% natural.

O melhor da Chardonnay, fino, elegante, poderoso e distinto, sempre marcado pela sua mineralidade e estrutura. Produção limitada: 800 caixas.

A família Laroche data suas raízes em Chablis desde 1695. Hoje estão entre as dinastias de vitivinícolas mais respeitadas de toda a França.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor dourado com reflexos esverdeados.

OLFATIVO: Apresenta aromas frescos de limão, pêssego e flores brancas. Deixado para respirar, desenvolve notas de brioche, anis estrelado, maçã, manteiga fresca e amêndoa.

GUSTATIVO: Paladar leve e elegante, contém um mineral incomum, e um frescor invejável, tudo que pode se esperar de um produtor artesão (garagista), pequeno viticultor.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Drinks&Co

18,5/20 | La Revue du Vin de France

94/100 | Paroqui Wine Specialist

ROSSO & ROUGE

GROUP



Le Domaine d'Henri Chablis Fourchaume 1er Cru 2018

País/Região: França/Bourgogne, Chablis

Produtor: Le Domaine d'Henri

Uva: 100% Chardonnay

Estágio: 70% em tanque inoxidável e 30% em barris de carvalho 228L por 12 meses + 18 meses em afinamento em garrafa

Teor alcoólico: 13%

Tipo: Branco Seco

Área: 2.0ha

Estilo: Orgânico

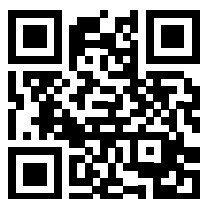
“Hoje não é exagero dizer que Michel Laroche é definido por Chablis da mesma forma que Michel Chapoutier é pelo norte do Ródano, ou Olivier Humbrecht pela Alsácia.” Decanter Magazine

Safra extraordinária 2018.

Produção limitada: 1.690 caixas.

A família Laroche data suas raízes em Chablis desde 1695. Hoje estão entre as dinastias de vitivinícolas mais respeitadas. Nessa parcela plantada em 1937, herança vintage dedicada à memória de Henri, apenas uvas colhidas manualmente, um vinho fino, preciso e picante, sólido e equilibrado que expressa a tensão e a mineralidade refrescante de grandes terroirs, chamado Kimmeridgian, de origem muito antiga, remontando ao período Jurássico de Chablis.

Está entre os três melhores produtores de Chablis da história. Safra excepcional, produção limitada. Vinhedos de 1970.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor amarelo com reflexos esverdeados.

OLFATIVO: Notas minerais com toques florais, de mel, folhas de limão, flores brancas e cogumelos.

GUSTATIVO: Paladar de médio corpo, boa acidez, elegante e refrescante.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

ROSSO & ROUGE

GROUP



Le Domaine d'Henri Chablis Fourchaume Héritage 1er Cru A.O.C 2015

País/Região: França/Bourgogne, Chablis

Produtor: Le Domaine d'Henri

Uva: 100% Chardonnay

Estágio: 70% em tanque inoxidável e 30% em barris de carvalho 228L por 12 meses + 18 meses em afinamento em garrafa

Teor alcoólico: 13%

Tipo: Branco Seco

Área: 0.80ha

Estilo: Orgânico

O Rei dos Chablis, considerado o Romanée Conti de Dijon. Único produtor em Chablis que data suas vinhas no rótulo: "Ano 1937, mês setembro, dia 11 - Colheita". Seus vinhos são envasados em vidro patenteado escuro para proteção total do líquido e finaliza lacrando em cera.

Produção limitada: 380 caixas

Nessa parcela plantada em 1937, herança vintage dedicada à memória de Henri, apenas uvas colhidas manualmente, um vinho fino, de grandes terroirs de solo chamado Kimmeridgian, de origem muito antiga, remontando ao período Jurássico de Chablis.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor amarelo-dourado pálido com reflexos esverdeados.

OLFATIVO: Aromas de notas finas e frescas de flores brancas distintas, brioche fresco, toques de frutas brancas, toque cítrico com grande harmonia entre maturidade e frescor.

GUSTATIVO: Em boca expressa riqueza, charme e elegância. Excelente acidez, mineralidade; encontra um equilíbrio perfeito entre finesse e poder, suavidade e vivacidade.

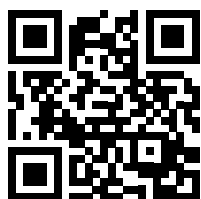
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4.2/5 | Wine Dexter

4/5 | Drinks-Co

98/100 | Paroqui Wine Specialist



ROSSO & ROUGE

GROUP



Domaine de la Meulière Chablis 1er Cru Monts de Milieu A.O.C 2017

País/Região: França/Bourgogne, Chablis

Produtor: Nicolas & Vincent Laroche

Uva: 100% Chardonnay

Estágio: 18 meses em barrica

Teor alcoólico: 13%

Tipo: Branco Seco

Área: 1.0ha

Estilo: Agriculture Raisonnée

1,5L Magnum

Os Chablis que eles produzem são complexos, finos e elaborados à moda antiga, verdadeiros Chardonnays dignos de sua procedência. São tão excepcionais que o chef Gordon Ramsay selecionou cinco vinhos desse produtor para a carta de seus restaurantes três estrelas Michelin.

Produção limitada: 300 garrafas

Nove gerações de viticultores se sucederam nessa propriedade localizada em Fleys, a sudeste de Chablis, cujas origens remontam a 1777. Foi Ulysses quem começou a engarrafar na propriedade em 1926. Desde os anos 2000, os irmãos Laroche, Nicolas na adegas e Vincent na vinha, administram a fazenda e seus 24 hectares de vinhas. Graças a colheita inteiramente manual, as vinificações são saudáveis e naturais.

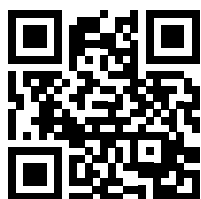
NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor amarelo-palha com reflexos dourados.

OLFATIVO: O nariz deste vintage 2017 é predominantemente de frutas brancas, frescas, peras, notas minerais e toques florais com uma elegante nota de damasco.

GUSTATIVO: Paladar simplesmente único, melhor 1er Cru Monts de Milieu. Médio corpo, com boa acidez e grande equilíbrio. Seu final de boca é agradável e frutado, que desenvolve para manteiga, mel e avelãs. Tudo carregado pela mineralidade característica do grande Chablis.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.





Château d'Arche "A" du Château d'Arche 2021

País/Região: França/Bordeaux, Sauternes

Produtor: Château d'Arche

Uva: 85% Sémillon e 15% Sauvignon Blanc

Estágio: Sobre borras, 6 meses (40% em cubas, 40% em barricas e 20% em barricas novas)

Teor alcoólico: 12,7%

Tipo: Branco Seco

Estilo: Conversão em Bio

HVE3 (High Environmental Value)

A família d'Arche, originária de Arche (Viscondado de Turenne em Bas-Limousin) é uma família nobre francesa originária do século XIII. O Rei dos vinhos brancos secos de Bordeaux. Esse é o primeiro vinho branco seco de Sauternes. O "Château d'Arche" se destaca entre os vinhos brancos secos de Bordeaux, tornando-se um exemplo aos provenientes nomes como Château Suduiraut, Château Guiraud, Château Rayne-Vigneau, Château d'Yquem etc. Esses são alguns dos melhores vinhos da região, superiores a muitos brancos secos da península de Médoc, segundo críticos, analistas e colecionadores.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor amarelo-palha, límpido e cristalino.

OLFATIVO: Aroma fresco, de inúmeras frutas cítricas (limão, cidra amarelo, toranja), maracujá e notas florais (flor de acácia) típicas da uva Sémillon. O amadurecimento em barricas traz um leve toque tostado que completa a complexidade aromática.

GUSTATIVO: Paladar fresco, revestido pela cremosidade trazida pelo estágio sobre as borras com notas refrescantes de chá verde, casca de toranja e mel de acácia.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

92/100 | Paroqui Wine Specialist

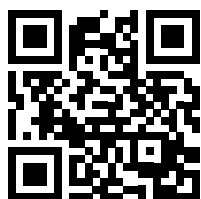
92/100 | Falstaff | Michel Bettane

92/100 | Bettane & Desseave

91/100 | James Suckling

91/100 | The Wine Doctor

90-92/100 | Vinous - Antônio Galloni



ROSSO & ROUGE

GROUP



Château Suduiraut Le Blanc Sec de Suduiraut 2019

País/Região: França/Bordeaux, Sauternes

Produtor: Château Suduiraut

Uva: 52% Sémillon, 48% Sauvignon Blanc

Estágio: 6 meses em barrica nova 25% e 75% barrica de segundo uso.

Teor alcoólico: 13%

Tipo: Branco Seco

Estilo: Conversão em Bio

HVE3 (High Environmental Value)

O famoso vizinho de Château d'Yquem, e mesmo propósito do (Y), Yquem branco seco, Suduiraut Blanc tem conquistado pontuações e críticas, além de adeptos no mundo inteiro. Incrível no paladar!

Château Suduiraut é uma das propriedades mais nobres de Bordeaux, classificado como Grand Cru Classé desde 1855 por Napoleão Bonaparte. Juntamente com seu conterrâneo, Château d'Yquem, produz os mais requintados vinhos de sobremesa do mundo. Atualmente apresentam extrema qualidade em seus vinhos brancos secos, produção ainda super limitada. O Le Blanc Sec de Suduiraut está sendo disputado por importadores do mundo inteiro.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor brilhante, amarelo claro com reflexos verdes.

OLFATIVO: Aroma poderoso e bem desenvolvido, revela notas florais de frutas brancas e cítricas. Quando arejado, aparecem notas delicadas de frutas vermelhas.

GUSTATIVO: Redondo, combina a gordura (cremosidade) e a força típicas do Sémillon com a fruta do Sauvignon Blanc, fresco e mineral. O final contém raspas cítricas e um toque de mineralidade.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

15,5/20 | La Revue du Vin de France

15,5/20 | Bettane & Desseauve

93/100 | Paroqui Wine Specialist

92/100 | Decanter Magazine

92/100 | Tasting Book

92/100 | Wine Spectator

91/100 | James Suckling



ROSSO & ROUGE

GROUP



Château de Cérons A.O.C Blanc Sec 2020

País/Região: França/Bordeaux - Graves

Produtor: Château de Cérons

Uva: 55% Sémillon, 40% Sauvignon blanc e 5% Sauvignon Gris

Estágio: Maturação 6 meses sobre as borras e 6 meses em cubas de inox

Teor Alcoólico: 12,5%

Tipo: Branco Seco

Características: Haute Valeur Environnementale » (HVE3)

O Château de Cérons é uma vinícola Chartreuse construída no final do século XVII em um terraço com vista para o Rio Garonne. Localizada no coração da Vila de Cérons, na fronteira com Sauternes, na região de Graves, a propriedade é uma bela mansão, recentemente decretada como monumento histórico.

Hoje, toda a equipe da propriedade tem o desafio de elevar a qualidade dos vinhos produzidos numa das denominações mais confidenciais e mais antigas de Bordeaux, "Cérons". O tratamento na viticultura e as diferentes medidas agroecológicas são seguidos ano após ano na propriedade, vinha, caves e parcelas, utilizando produtos de tratamento totalmente biológico, elencando o melhor vinho branco de Graves Bordeaux.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Amarelo-palha e traços cristalinos.

OLFATIVO: Vinho branco floral, mineral e de aroma fino e complexo, indo do floral ao pêssego maduro, com notas de mel.

GUSTATIVO: Corpo médio. No paladar suave e redondo, mineral com um final longo e seco.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

93-94/100 | Falstaff | Michel Bettane

93/100 | Paroqui Wine Specialist

92/100 | Vert de Vin

91-92/100 | James Suckling

92/100 | Yves Beck

92/100 | Decanter Wine Magazine

90-91/100 | Bernard Burtschy

90-91/100 | Vinous - Antônio Galloni



ROSSO & ROUGE

GROUP



Château Chantegrive Cuvée Caroline Blanc 2018

País/Região: França/Bordeaux, Graves

Produtor: Château Chantegrive

Uva: 50% Sémillon, 45% Sauvignon Blanc e 5% Sauvignon Gris

Estágio: 9 meses em barricas, vinificado em Sur Lie.

Teor alcoólico: 13,5%

Tipo: Branco Seco

Estilo: Conversão em Bio

HVE3 (High Environmental Value)

O melhor vinho branco na denominação Graves. Aqui você descobrirá um dos mais famosos vinhos brancos.

A grande estrela encontra-se a 30 km ao sul de Bordeaux. Foi em 1966 que Françoise e Henri Lévêque concretizaram o desejo de comprar as mais raras parcelas de vinha da região. Desde então, a propriedade que criaram, Château Chantegrive, ainda está na família e atualmente é uma das mais extensas de sua denominação.

Enólogo conselheiro: Hubert de Bouard, também co-proprietário e enólogo do Château Angelus.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor dourado com reflexos palha.

OLFATIVO: Aromas de manga, maçã, mel e baunilha. Finaliza com notas e frutas cítricas, flores brancas e ervas mentoladas.

GUSTATIVO: Cuvée Caroline 2018 oferece sabores intensos de suco de limão, toranja, amêndoa e abacaxi fresco. Na boca é médio encorpado com uma bela linha fresca, conduzindo os sabores cítricos e tropicais a um final longo.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

16/20 | La Revue du Vin de France

94/100 | Paroqui Wine Specialist

93/100 | James Suckling

92/10 | The Wine Cellar Insider

92/100 | Andreas Larsson



ROSSO & ROUGE

GROUP



Château Tronquoy Lalande Blanc 2018

País/Região: França/Bordeaux, Saint Estèphe

Produtor: Château Tronquoy Lalande

Uva: 60% Sémillon, 40% Sauvignon Gris

Estágio: 6 a 9 meses em barricas, vinificado em Sur Lie

Teor Alcoólico: 14,5%

Tipo: Branco Seco

Estilo: Agriculture Raisonnée

Extraordinariamente único e super limitado. Colecionadores do mundo inteiro desejam obter o melhor vinho branco de Saint Estèphe.

Foi no século XVIII que a propriedade vinícola foi formada em torno do notável castelo construído para a família Tronquoy nos planos de Victor Louis, arquiteto do Grand Théâtre de Bordeaux. Em 1968, Jean Texier e sua esposa Arlette Castéja-Texier a adquiriram, os quais administraram a propriedade por 40 anos.

O Tronquoy Lalande Blanc é elaborado desde 2011. Um hectare de vinha, localizado na parte alta do planalto da propriedade, é dedicado à produção desse vinho branco. Duas castas compõem o seu blend: Sémillon e Sauvignon Gris. A vindima é feita manualmente em caixotes por triagem sucessiva na vinha.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor amarelo pálido muito brilhante.

OLFATIVO: O nariz é limpo e vivo, com uma expressão aromática muito desenvolvida. Libera aromas de pêssego e marmelo, misturados com notas de frutos exóticos. Há também uma pitada de mineralidade revelando o cascalho incrível da vinha.

GUSTATIVO: Na boca é fresco e aromático com uma cremosidade controlada e um equilíbrio muito agradável. O final persistente oferece grande complexidade. 2018 é uma safra muito excepcional que revela toda a riqueza do terroir do Château Tronquoy Blanc.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

96/100 | Paroqui Wine Specialist

94/100 | Wine Cellar Tracker

93-94 | Vert de Vin

**Château La Tour Blanche Sauternes
Les Jardins de la Tour Blanche A.O.P 2020**

País/Região: França/Bordeaux

Produtor: Château La Tour Blanche

Uva: 55% Semillon, 35% Sauvignon Blanc e 10% Muscadelle

Estágio: Sem passagem por barrica

Teor alcoólico: 13,5%

Tipo: Branco Doce

Estilo: Orgânico

375ml



O Sauternes foi eleito por críticos, restaurantes e bistrôs. Vinho dos famosos almoços de verão e piqueniques de Bordeaux e Paris.

Este é o Second Vin de Sauternes, Château La Tour Blanche Premier Grand Cru Classé de 1855 em Sauternes, fundado no século XVII e situado no coração da denominação. A produção foi convertida à agricultura biológica. Há duas possíveis estórias para o surgimento do Sauternes. A primeira conta que o dono do Château La Tour Blanche decidiu esperar o fim das chuvas de outono para fazer a colheita das uvas, em 1836. Por causa da espera, houve o ataque do Botrytis e ele resolveu elaborar o vinho assim mesmo. A segunda diz que o marquês de Lur-Saluces, dono do Château d'Yquem, ordenou seus funcionários que o esperassem retornar de uma viagem para supervisionar a colheita.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Apresenta uma belíssima coloração dourada profunda com nuances âmbar, o que faz esse vinho ser conhecido como ouro líquido.

OLFATIVO: No nariz revela aromas de frutas brancas e de frutas cítricas como damasco, aroma de mel, além de toques de baunilha.

GUSTATIVO: Em boca, o vinho Les Jardins de la Tour Blanche é elegante, encorpado, com ótima acidez. É um verdadeiro néctar, contando com grande doçura e um ótimo corpo.

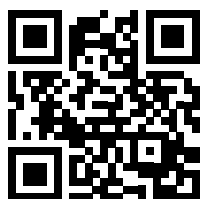
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

93/100 | DS2vin - France

4/5 | Wine Dexer

92/100 | Paroqui Wine Specialist



ROSSO & ROUGE

GROUP



Château Le Cadarsac 2018 A.O.C Bordeaux (Les Vins Robin desde 1768)

País/Região: França/Bordeaux

Uva: 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Estágio: Sem passagem por barrica

Teor Alcoólico: 14%

Tipo: Tinto Seco

“Durante a última década, Bordeaux teve safras de qualidade excepcional em 2009, 2010, 2015 e 2016.” La Revue du vin de France

A família Robin vive na região de Libourne desde o século XVII. O grande sucesso dos vinhos de Saint-Émilion e da região de Pomerol fez de Libourne uma região vitícola conhecida e importante. A família Robin é muito importante na região de Libourne por sua história. Eles já estavam envolvidos em viticultura e comércio de vinho desde 1768, com o tempo, a família adquiriu vários Châteaux que hoje formam o grupo “Vins Robin”. Um desses é o famoso Château Le Cadarsac, que leva o nome do vilarejo onde se encontra.

“Melhor vinho de bistrôs de Paris em 2020.”

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Apresenta cor rubi intenso.

OLFATIVO: Aromas de cassis, toques de especiarias como pimenta preta e noz moscada, chocolate e ervas secas.

GUSTATIVO: Corpo médio para encorpado, boa acidez, com textura macia de taninos finos e bem presentes. Final persistente e agradável pedindo mais um gole.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

Medalha de Ouro no “Concours Général Agricole de Paris”

5/5 pontos AbeerVinum

Medalha de Ouro no “Concours Vignerons Indépendants” |

Safra 2016 foi destaque no “Singapore Competition”

94/100 | Paroqui Wine Specialist

ROSSO & ROUGE

GROUP



Vignobles Raguenot Vin'ature 2019

País/Região: França/Bordeaux, Blaye-Côtes de Bordeaux

Produtor: Vignobles Raguenot

Área: 2.0ha

Uvas: 80% Merlot, 15% Malbec e 5% Petit Verdot

Estágio: Sem estágio por barrica

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Agriculture Raisonnée/Sem sulfito

“Nosso objetivo está em partilhar essa nova produção ancestral, elaborando um vinho único, que resulta em um paladar delicioso, fresco e saudável. Já conquistamos os principais críticos e mesas de Paris.” Philippe Raguenot

Produção limitada: 660 caixas

O vinho natural não é apenas um tipo de vinho, mas sim o resultado de uma escolha filosófica destinada a encontrar a expressão natural do lugar onde foi produzido, com a mínima interferência de outras substâncias além da própria uva. As uvas são produzidas seguindo as exigências da agricultura orgânica, sem herbicidas, pesticidas, fertilizantes ou outros produtos sintéticos.

As colheitas são manuais e durante a vinificação o enólogo se esforça para manter o vinho vivo. Podem ser proibidas intervenções técnicas que cheguem a alterar a vida bacteriana do vinho, bem como qualquer adição de produtos químicos, exceto, se necessário, sulfitos em quantidades extremamente pequenas.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor roxa e traços cristalinos.

OLFATIVO: É um vinho que se prova com um nariz cheio de frutos vermelhos frescos, extremamente elegante.

GUSTATIVO: Um vinho que não sofre de nada! Esta cuvée é exibida sem adição de enxofre e sem sulfito. A sua boca elegante irá seduzi-lo com os seus taninos finos e macios.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

92/100 | Paroqui Wine Specialist

Medalha de Ouro: Concours Général Agricole em Paris



ROSSO & ROUGE

GROUP



Vignobles Raguenot Symposium Bordeaux Supérieur A.O.C 2020

País/Região: França/Bordeaux, Haut Médoc

Produtor: Vignobles Raguenot

Uva: 60% Merlot, 20% Cab. Sauvignon, 10% Carménère e 10% Malbec

Estágio: 6 meses em barrica, lotes separados, 50% barricas novas, 50% barricas usadas em uma ou duas safras

Teor alcoólico: 14%

Tipo: Tinto Seco

Área: 4.0ha

Estilo: Agriculture Raisonnée

Surpreende pelo paladar e rótulo em estanho, além de ser armazenado em uma excelente caixa de madeira.

Fundada em 1967, Vignobles Raguenot prospera graças ao espírito pioneiro e visionário de Lise e Philippe Raguenot, além de suas duas filhas Emmanuelle e Marie-Pierre. A palavra Symposium é um termo que se referia a uma festa na Grécia Antiga onde se bebia, geralmente realizada depois de um banquete, e durante a qual eram travados diálogos e conversas intelectuais, enquanto os subordinados ou empregados faziam apresentações de música e dança.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Uma bela cor vermelha escura.

OLFATIVO: Aromas intensos com frutos vermelhos e pretos frescos, com notas de baunilha e especiarias como a pimenta.

GUSTATIVO: No paladar é um vinho poderoso com bons taninos que conferem ao vinho grande equilíbrio, muitas notas frutadas e muitas camadas de nuances que evoluem em taça. Uma das joias do produtor de apenas quatro hectares e valor super acessível.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

92/100 | Paroqui Wine Specialist

Medalha de Ouro: Concours Général Agricole em Paris

Medalha de Ouro: Médaille d'Or Concours International de Lyon.

Medalha de Ouro: Winner - Awarded Wine



ROSSO & ROUGE

GROUP



Château Haut Beyzac Cru Bourgeois 2016

País/Região: França/Bordeaux, Haut Médoc

Produtor: Vignobles Raguenot

Uva: 65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon e 5% Petit Verdot

Estágio: 12 meses em barrica, 70% novas e 30% segundo ano

Teor alcoólico: 14,5%

Tipo: Tinto Seco

Área: 8.0ha

Estilo: Agriculture Raisonnée

Fundada em 1967, a Vignobles Raguenot prospera graças ao espírito pioneiro e visionário de Lise e Philippe Raguenot. Em 1997 suas duas filhas Emmanuelle e Marie-Pierre se associaram com seus respectivos maridos, Daren Miller e Eric Layez, e assumiram o controle do vinhedo Château des Tourtes na denominação Blaye-Côtes de Bordeaux. Foi em 1998 que os quatro mosqueteiros adquiriram o famoso vinhedo Château Haut Beyzac na denominação Haut-Médoc. Com as suas competências, sua motivação e acima de tudo sua paixão pelo mundo dos vinhos, procuram conquistar uma forte reputação em nível internacional através do acompanhamento, da regularidade do trabalho e da qualidade irrepreensível.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor púrpura intensa.

OLFATIVO: Nariz poderoso e elegante fruta madura, leve toque de carvalho. Os taninos perfeitamente dominados conferem-lhe plenitude e equilíbrio.

GUSTATIVO: O paladar é digno dos grandes Médoc, esse vinho é muito equilibrado. Vai encantar em seu caráter voltado para fruta madura. Espere pelo menos duas horas no decanter e vai descobrir todo o potencial desse grande terroir.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

93/100 | Paroqui Wine Specialist

92/100 | James Suckling

Gold Medal: Wine Competition of Lyon (France)

ROSSO & ROUGE

GROUP



Château Haut Médoc A.O.C 0016 L'Argent de Vos Soirées 2016

País/Região: França/Bordeaux, Haut Médoc

Produtor: Vignobles Raguenot

Uva: 40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon e 20% Petit Verdot

Estágio: 18 meses em barrica nova

Teor alcoólico: 14,5%

Tipo: Tinto Seco

Área: 0.5ha

Estilo: Agriculture Raisonnée

Safra excepcional e elaborada somente em anos perfeitos.

Safra extraordinária 2016.

Produção limitada: 660 caixas.

Fundada em 1967, a Vignobles Raguenot prospera graças ao espírito pioneiro e visionário de Lise e Philippe Raguenot. Em 1997 suas duas filhas Emmanuelle e Marie-Pierre se associaram com seus respectivos maridos, Daren Miller e Eric Layez, e assumiram o controle do vinhedo Château des Tourtes na denominação Blaye-Côtes de Bordeaux. Foi em 1998 que os quatro mosqueteiros adquiriram o famoso vinhedo Château Haut Beyzac na denominação Haut-Médoc. Eles ganharam mais de 100 medalhas em 25 anos e numerosos artigos de imprensa que a cada ano coroam seu compromisso com a profissão de viticultor.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor roxa profunda.

OLFATIVO: O nariz é complexo, rico e elegante. Oferece aromas de amoras, mirtilos e groselhas negras, bem como uma excelente madeira refinada.

GUSTATIVO: No paladar ótima estrutura tânica, seu sabor contém especiarias, grãos muito finos e muita personalidade. Um grande vinho tinto encorpado e carnudo com equilíbrio perfeito.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

96/100 | Paroqui Wine Specialist

Medalha de Ouro: Concours Général Agricole em Paris



ROSSO & ROUGE

GROUP



Château Savariaud Bordeaux Supérieur A.O.P 2020

País/Região: França/Bordeaux

Produtor: Château Savariaud

Uva: 46% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 14% Cabernet Franc e 8% Malbec

Estágio: Sem estágio por barrica

Teor alcoólico: 13%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Biodinâmico

Safra extraordinária de 2020. Eleito melhor vinho da região de Entre-deux-Mers em Bordeaux pelo guia Gilbert & Gaillard, 2021.

O Château Savariaud é uma pequena propriedade familiar na região de Entre-deux-Mers, em Bordeaux. Seu sucesso devido à alta qualidade faz que compradores de vinhos, experts e sommeliers do mundo inteiro o desejem, pois não é fácil encontrar esse tipo de joia nessa apelação. Os franceses tratam como uma das melhores pechinchas de Bordeaux. O enólogo Sebastien Schiabile enaltece a safra 2020, ano obtido como excepcional, e desde então toda a produção está em estilo biodinâmico. A família reconhece que este vinho é o melhor elaborado em três gerações.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelho-rubi com tons violáceos brilhantes e uma boa limpidez.

OLFATIVO: Olfativo com notas ricas em café torrado, ervas de cozinha, cereja preta, couro novo e traços terrosos.

GUSTATIVO: Paladar apresenta notas de frutas maduras, médio corpo para leve. É ideal para acompanhar costela de cordeiro, costela de boi ou peru assado. Tudo o que se pode esperar de um excepcional vinho BIO.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

Médaille d'Or | Gilbert & Gaillard 2021

94/100 | Paroqui Wine Specialist

ROSSO & ROUGE

GROUP



Château Bernadotte Cru Bourgeois Supérieur A.O.C 2015

País/Região: França/Bordeaux, Haut-Médoc

Produtor: Château Bernadotte

Uva: 47% Cabernet Sauvignon, 52% Merlot e 1% Petit Verdot

Estágio: 11 a 14 meses em barrica

Teor alcoólico: 14,5%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Agriculture Raisonnée

Hoje os responsáveis pelo sucesso desse vinho são nada menos do que o Diretor Geral da Winemaker Guillaume Mottes, ex-Château Siran, e o Enólogo conselheiro: Hubert de Boüard, proprietário e enólogo do Château Angélus.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelho-rubi intenso e brilhante.

OLFATIVO: Este francês esbanja complexidade no nariz. Seus aromas de frutas em compota, como ameixa e cereja preta, mesclam-se com notas de tabaco e baunilha.

GUSTATIVO: Em boca é bem estruturado, com taninos firmes e um prazeroso final palatável.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Drinks&Co

16/20 | Farr Vintners

14,5/20 | Wine Magazine

14/20 | Bettane et Desseauve

92/100 | Paroqui Wine Specialist

91/100 | James Suckling

91/100 | Falstaff Magazin

91/100 | Wine Enthusiast

90/100 | Vinous A. Galloni

90/100 | Jeb Dunnuck



ROSSO & ROUGE

GROUP



Château Trois Moulins Cru Bourgeois A.O.C 2015

País/Região: França/Bordeaux, Haut-Médoc

Produtor: Annick e Jean-Pierre Marie

Uva: 40% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon e 25% Cabernet Franc

Estágio: 12 meses em barrica

Teor Alcoólico: 13%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Agriculture Raisonnée

O Château Trois Moulins compartilha o mesmo terroir e solo do vizinho Third-Growth - Château Giscours e é elaborado em Cambon de la Polousse, sob a supervisão do enólogo conselheiro Hubert de Bouïard, proprietário e enólogo do Château Angélys

O Château Trois Moulins pertence à Família Marie, proprietária do prestigioso Château Cambon La Pelouse. Vizinho de dois Grand Cru Classé, Château Cantemerle e Château Giscours, o Château é considerado como um dos melhores Cru Bourgeois em Haut-Médoc. O enólogo Hubert de Bouïard, proprietário do Château Angélys, elaborou essa safra 2015 destacando plenamente uma grande riqueza aromática e uma sutileza nos taninos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Este Bordeaux tem um profundo vermelho-rubi com uma borda púrpura.

OLFATIVO: Aromas com notas delicadas de fruta madura e carvalho tostado.

GUSTATIVO: Na boca é amplo e rico, contém uma grande quantidade de frutas e taninos maduros. Um vinho muito bem equilibrado com um final longo e interessante.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

Mundus Vini 2017: Gold

Concours des vins de Bordeaux 2017: Gold

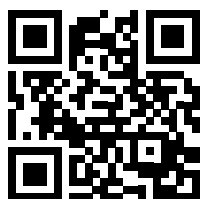
International Wine Challenge 2017: Gold

Concours Mondial de Bruxelles 2017: Gold

Concours Général Agricole de Paris 2018: Gold

92/100 | James Suckling

91/100 - Wine Enthusiast



ROSSO & ROUGE

GROUP



Château Prestige des Tuileries Cru Artisan Cru Bourgeois Supérieur A.O.C 2016

País/Região: França/Bordeaux, Medóc

Produtor: Château Les Tuileries

Uva: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Estágio: 24 meses em barricas, 100% novas

Teor alcoólico: 14%

Tipo: Tinto Seco

Área: 3.0ha

Estilo: Agriculture Raisonnée

Caixa de madeira contendo seis garrafas, vinho lacrado em cera, um Bordeaux único e super limitado para colecionadores, até mesmo na França. 90% dos vinhos são vendidos em Bordeaux, com clientes compromissados anualmente.

Produção limitada: 1.800 caixas

A família Dartiguenave, proprietária do Château Les Tuileries, começou a plantar videiras em Saint-Yzans-de-Médoc na segunda metade do século XIX, sendo classificado como Cru Artisan até se tornar Cru Bourgeois. Ícone do Château, o vinho é produzido unicamente nos grandes anos com uma seleção de uvas em videiras de mais de 50 anos. Na adega, a vinificação tradicional é realizada pelo proprietário. O estágio é de 24 meses em barricas 100% novas.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor rubi intenso escuro.

OLFATIVO: Aromas delicados de cassis e frutas vermelhas maduras com toques de madeira muito bem integrada.

GUSTATIVO: Paladar elegante e fino, com bom equilíbrio entre fruta e madeira. Final longo e muito saboroso, simplesmente único.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

95/100 | Paroqui Wine Specialist

4/5 | 1jour 1vin

18/20 | Terre de Vins + Coup de Cœur

16/20 | Bettane & Desseauve



ROSSO & ROUGE

GROUP



Château de La Dauphine A.O.C 2012

País/Região: França/Bordeaux, Fronsac

Produtor: Guillaume Halley

Uva: 90% Merlot e 10% Cabernet Franc

Estágio: 12 meses de barrica

Teor alcoólico: 15%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Orgânico, Bio e Vegano

O Château de La Dauphine foi fundado em 1750 por Marie-Josèphe de Saxe. Em 1985, o domínio foi assumido pela família Moueix, que também possui Château Petrus, Château Trotanoy e Château Magdeleine. Em 2015, a família Labrune assumiu o domínio. Adotam a mesma estratégia dos proprietários anteriores: produzir grandes vinhos biodinâmicos e realçar o requinte do terroir. Após 350 anos, o Château continua a crescer.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelho escuro profundo.

OLFATIVO: Aromas bem frutados com notas de amora, groselha preta, couro e baunilha que combinam elegantemente com aromas de caixa de charutos.

GUSTATIVO: Na boca é concentrado, denso, aveludado, médio para encorpado, "gourmand" e oferece um incrível frescor, paladar longo e marcante. Uma safra sedutora. Pronto para consumo.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

16/20 | Vinum Wine Magazine

15/20 | La Revue du Vin de France

14,5/20 | Bettane & Desseave

93/100 | Paroqui Wine Specialist

92/100 | Anthocyanes

92/100 | Tasting Book

91/100 | VertdeVin

90/100 | Robert Parker

90/100 | Le Figaro

90/100 | Wine Cellar Insider



ROSSO & ROUGE

GROUP



Château Siaurac Pulpa A.O.C 2020

País/Região: França/Bordeaux, Lalande de Pomerol

Produtor: Château Siaurac

Uva: 100% Merlot

Estágio: Sem estágio por barrica

Teor alcoólico: 14,5%

Tipo: Tinto Seco

Área: 0.60ha

Estilo: Orgânico e Bio

Elaborado pelo Consultant Jean-Claude Berrouet, ex-enólogo-chefe de propriedades como Trotanoy, Petrus e Dominus, na Califórnia.

Pénélope Godefroy, especialista em vinho orgânico e natural. Atual enóloga do Château Latour.

O vinho é resultado de um assemblage de duas microparcelsas colhidas manualmente do Château Siaurac. Esta propriedade é a mais emblemática da denominação, separada apenas dos primeiros Grand Cru de Pomerol por um fino riacho chamado La Barbane. Orgânico, bio, não filtrado e sem sulfitos.

Safra extraordinária de 2020

Produção limitada: 270 caixas e garrafas numeradas.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor púrpura e intensa.

OLFATIVO: No nariz apresenta notas de frutos pretos, pimentão, terra molhada, alcatrão, cedro e especiarias.

GUSTATIVO: Paladar é Gourmet, redondo e flexível no final. Esse vinho de médio corpo apresenta-se bem estruturado com taninos leves de grãos finos, fresco, mineral, vivaz, atrativo e saboroso.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

98/100 | Paroqui Wine Specialist

98/100 | Jacques Perrin

94/100 | Vertdevin

17/20 | André Kunz



ROSSO & ROUGE

GROUP



Château Thibeaud-Maillet A.O.C 2016

País/Região: França/Bordeaux, Pomerol

Produtor: Roger Duroux

Uva: 90% Merlot e 10% Cabernet Franc

Estágio: 24 meses em barricas 100% novas

Teor alcoólico: 14%

Tipo: Tinto Seco

Área: 1.80ha

Estilo: Agriculture Raisonnée

“Este é um dos grandes vinhos do Pomerol, fica a poucos metros do Château Petrus.” La Revue du vin de France

O Monsieur Roger Duroux, patriarca do Château, aos 87 anos cuida pessoalmente dos seus vinhedos. Os atuais dois hectares de solo de cascalho com argila e depósitos de óxido de ferro (como no seu maior vizinho, o Pétrus), plantados com cerca de 90% Merlot e de 10% Cabernet Franc, possui algumas vinhas com mais de 70 anos. Sua produção fica em torno de apenas três a quatro mil garrafas ao ano. Para os padrões de Bordeaux isso é uma gota! Para se ter uma ideia o Pétrus faz quase 50 mil e o Château Lafite chega a 350 mil garrafas ao ano. Para os bordaleses, Monsieur Duroux faz um dos melhores Merlot do mundo.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor púrpura opaca.

OLFATIVO: Um dos melhores vinhos da vindima é, sem dúvida, 2016. Notas de violeta bem definidas e nítidas, cassis, frutas pretas firmes e notas de figo; floral e fresco.

GUSTATIVO: Mais arquitetônico do que o monumental 2015, este é um vinho que vai ganhando corpo com o tempo na taça e que entrega uma textura encorpada, multidimensional, taninos maduros, equilíbrio perfeito e um final que não acaba.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Drink-Co

4/5 | Wine Dexter

97/100 | Paroqui Wine Specialist

ROSSO & ROUGE

GROUP



Château Petit-Village A.O.C 2020

País/Região: França/Bordeaux, Pomerol

Produtor: Família Moulin

Uva: 60% Merlot, 32% Cabernet Franc e 8% Cabernet Sauvignon

Estágio: 16 meses em barrica e 6 meses em ânforas diversas

Teor alcoólico: 14,5%

Área: 10.5ha

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Orgânico

O grande vinho recém-planejado e moldado para ser o novo "Petrus". O Château Petit-Village ressurgiu em uma nova versão na safra histórica de 2020.

Segundo críticos do mundo inteiro, os critérios usados para pesquisa de solo já se estendem desde os anos 1950. Estabelecido no mesmo Terroir de Pomerol - o triângulo lendário - onde se encontram o Petrus, Château Le Pin e Château Lafleur, esse famoso solo argiloso consagra a melhor uva MERLOT DO MUNDO. A família Moulin, proprietária, decidiu abrir mão de produzir em 17 hectares, reduzindo para somente 10,5 hectares para elaborar o melhor Blend da história.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Apresenta cor rubi profundo e brilhante.

OLFATIVO: Aroma sutil e de frutas vermelhas, violetas, trufas e especiarias. Traz uma bela persistência aromática e complexidade.

GUSTATIVO: Os taninos são sedosos. Paladar refinado dos frutos vermelhos é característico do Terroir e do Merlot. Notas de ameixas, chá e chocolate. Impecável.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

97-98 - 100 | James Suckling

97/98 - 100 | Ives Beck

97/98 - 100 | Xavier Lacombe

96/98 - 100 | Drinks Business

97/100 | Testing Book

97+/100 | Forbes Tom Mullen

95-96/100 | La Revue du Vin de France

95/100 | Tim Atkin

95-96/100 | EnMagnum

94-96/100 | Falstaff

94-96/100 | Anthocyanes

94-96/100 | Le Figaro

94-96/100 | Les Echos

93-95+/100 | Robert Parker

93-95/100 | The Wine Cellar Insider

93-95/100 | Wine Doctor

93-94/100 | Terre de Vins

93/100 | Decanter Magazine

92-94+/100 | Fine Wine

91-94/100 | Antônio Galloni Vinous

91-93+/100 | Jeb Dunnuck

91-93/100 | Neal Martin Vinous

19/20 | WeinWisser

16,5+/20 | Jancis Robinson



ROSSO & ROUGE

GROUP

375ml



Château Marquis de Terme Grand Cru Classé 2016

País/Região: França/Bordeaux, Margaux

Produtor: Família Seneclauze

Uva: 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot e 5% Petit Verdot

Estágio: Aproximadamente 24 meses em barricas de carvalho francês

Teor alcoólico: 13%

Tipo: Tinto Seco

Estilo: Agriculture Raisonnée

“A comuna de Margaux carrega consigo a feminilidade, a elegância, maciez e notável presença de frutas. Difícil se decepcionar com Margaux.” Robert Parker

Uma lendária vinícola de Bordeaux, 4º Grand Cru Classé da famosa classificação de 1855, localizado no prestigioso terroir de Margaux. Propriedade da família Seneclauze desde 1935, ficou famoso em 1787 quando o presidente americano Thomas Jefferson, grande conhecedor de vinhos, declarou o Château como um dos cinco melhores vinhos de Bordeaux que ele provou. A nomeação de Ludovic David como diretor em 2019, foi decisiva para atingir um refinamento e elegância destacados pelos maiores críticos e jornalistas.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor rubi escuro.

OLFATIVO: Os aromas mostram finesse, um perfume concentrado e longo. Impressionante harmonia entre delicadeza e potência, apresenta notas picantes e especiarias.

GUSTATIVO: Paladar de carne, mastigável, com baixa acidez e teor alcoólico na medida. Extenso sabor de frutas super maduras, quase doce, um vinho imensamente atraente. Digno de um Grand Cru Classé 1855.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4.5 / 5 | Le Figaro

94-93 / 100 | James Suckling

93-90 / 100 | Wine Spectator

93/100 | Paroqui Wine Specialist

93-91 / 100 | The Wine Advocate

94-92 / 100 | Wine Enthusiast

92 / 100 | Jane Anson

93 / 100 | Jean-Marc Quarin

90-93 / 100 | Vinous Antônio Galloni

94-92 | The Wine Insider

94-92 | Chris Krissack

92-89 | Robert Whitley

16-18 / 20 | Gault & Millau

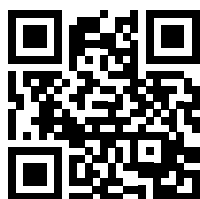
17/20 | La Revue du Vin de France

17/20 | Jacques Perrin

16.5 / 20 | Jancis Robinson

16.5 / 20 | Matthew Jukes

96-95 / 100 | Bettane&Desseave



ROSSO & ROUGE

GROUP



Château Dompierre A.O.C 2018

País/Região: França/Bordeaux, Pauillac

Produtor: Dompierre

Uva: 100% Cabernet Sauvignon

Estágio: 20 meses em barrica

Teor Alcoólico: 13,5%

Tipo: Tinto Seco

Área: 1.0ha

Estilo: Orgânico

“O melhor Cabernet Sauvignon da França na poderosa denominação Pauillac.” La Revue du Vin de France

Vizinho de Château Latour, Mouton Rothschild e Lafite.

Produção limitada: 1.760 caixas.

DOMPIERRE, o mais jovem dos grandes da denominação de Pauillac. Encontra-se ao lado de três dos cinco primeiros Premier Grands Crus Classés do Médoc, em 1855. Dompierre é uma pequena “mina de ouro” de apenas um hectare de vinhedo. Pauillac é uma das grandes denominações do Médoc. Estende-se por quase 1.100 hectares e possui nada menos do que três Premier Grand Cru Classé: Château Lafite Rothschild, Château Latour e Château Mouton-Rothschild, Dompierre encontra-se nesse triângulo mais poderoso de Bordeaux.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor rubi intenso e traço opaco.

OLFATIVO: Apresenta aromas de frutas pretas maduras como cassis, além de toques minerais, especiarias, tabaco e florais.

GUSTATIVO: Paladar complexo, corpo médio para encorpado, boa acidez, taninos presentes e firmes. Elegância invejável, o melhor que um Cabernet Sauvignon 100% pode obter.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

97/100 | Paroqui Wine Specialist



ROSSO & ROUGE

GROUP



Château Haut Bacalan A.O.C 2015

País/Região: França/Bordeaux, Pessac-Léognan

Produtor: Michel Gonet

Uva: 55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon e 5% Petit Verdot

Estágio: Carvalho novo francês por 18 meses

Teor alcoólico: 14,5%

Tipo: Tinto Seco

Área: 2.0ha

Estilo: Agriculture Raisonnée

“Château Haut-Bacalan is located in the prestigious commune of Pessac, like its neighbor, Haut Brion, classified a first growth in 1855.” Syndicat Viticole de Pessac-Léognan

Produção limitada: 1.800 caixas

Vizinho dos Château Haut-Brion e La Mission Haut-Brion, Château Haut Bacalan é uma pequena “mina de ouro” de apenas oito hectares de vinhedo. Sua história remonta de 1726 quando foi adquirido pelo Barão de Montesquieu, célebre político, filósofo e escritor. Em 1748 vendeu a propriedade ao Monsieur de Bacalan, presidente do parlamento de Bordeaux. Segundo as críticas de 1855, ele poderia ter o título de um 1er Cru Classé. A propriedade foi adquirida pela família Gonet, famosos produtores de champagnes.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelho-granada brilhante.

OLFATIVO: Nariz fantástico e desenvolvido. Ao se abrir apresenta aromas de charuto, tabaco doce, couro e cereja.

GUSTATIVO: Paladar rico, notas de torreficação, especiarias doces, frutas vermelhas e frutas maduras. Corpo médio, taninos finos e final longo.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

4/5 | Drinks-Co

18/20 | La Revue du Vin de France

97/100 | Paroqui Wine Specialist



ROSSO & ROUGE

GROUP



Château Laffitte Carcasset Cru Bourgeois A.O.C 2016

País/Região: França/Bordeaux, Saint Estèphe

Produtor: Château Laffitte Carcasset

Uva: 50% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot e 7% Cabernet Franc

Estágio: 12 meses em barrica

Teor Alcoólico: 13%

Tipo: Tinto

O ano de 2016 é um desses achados que surge após tempos de busca e paciência entre os milhares de vinhos elaborados em Bordeaux. Elaborado pelo famoso Hubert de Bouard, enólogo e proprietário do Château Angelus.

A história do Château Laffitte Carcasset remonta ao início do século XVIII no Reino da França, onde era mencionado no villarejo de "Le Carcasset", em 1759, no coração da denominação Saint Estèphe. Em 1781, Jean Laffitte, advogado de Louis XVI, deu seu nome a propriedade. Propriedade familiar desde suas origens, o Château Laffitte Carcasset foi classificado Cru Bourgeois em 1932. Desde 2016, pertence à família Pierre Rousseau. A gestão enológica é feita por Hubert de Bouard, enólogo e proprietário do famoso Château Angelus.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Cor vermelho-granada brilhante.

OLFATIVO: 2016 desenvolve aromas frutados como ameixas vermelhas e frutos pretos; amadeirado como cedro.

GUSTATIVO: Os taninos são estaladiços e agradáveis na boca. Château Laffitte Carcasset 2016 é um vinho harmonioso e tem uma concentração de madeira bem integrada, tudo o que se espera de uma safra excepcional.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 a 12 graus.

NOTAS E/OU PREMIAÇÕES:

J. Robinson: 16,5/20

Paroqui Wine Specialist: 94/100

Robert Parker: 93/100

Wine Enthusiast: 92/100

Concours Général Agricole: Les médailles d'or, d'argent

ROSSO & ROUGE

GROUP

A importadora de vinhos ROSSO & ROUGE Group é especializada na seleção de vinhos raros, de pequenos produtores “garagistas”, e vinhos de produção limitada.

ROSSO & ROUGE Group nasceu da fusão das empresas Paroqui Wine Specialist e GP Gourmet.

Os sócios Cristiano Paroqui e Georges Plaskocinski tem uma longa trajetória no segmento de vinhos voltado ao consumidor final. Juntos, tem por objetivo trazer aos consumidores qualidade, oferecendo um atendimento personalizado e curadoria nas vendas.

O compromisso pela excelência, seriedade, ética, transparência e parceria permeiam os valores da Empresa. As práticas sustentáveis dos produtores também despontam como um critério para a seleção dos vinhos.

Além das vendas diretas, ROSSO & ROUGE Group possui Representantes em São Paulo, Rio de Janeiro, Paraná e Pernambuco.



[catálogo interativo, toque/clique para acessar o índice](#)