



clube do vinho
Grand Cru®

A França merece três meses

Como seria bom se nós, pessoas físicas, pudéssemos, de vez em quando, passar três meses passeando pela França, visitando as diversas regiões e suas vinícolas, degustando os vinhos e a gastronomia francesa...

Sabemos que, para a maioria das pessoas, isso é não é muito fácil. Por isso, esticamos mais um mês o nosso passeio virtual pelos vinhos da França. Ao provarmos esses vinhos, usamos a imaginação para completar a viagem.

No último mês, falamos bastante da Borgonha, terra da Pinot Noir e da Chardonnay. Só não falamos que a região é detentora de uma famosa AOC (denominação de origem controlada) de espumante, chamada Cremant de Bourgogne. Na verdade, é um espumante feito da mesma forma que o famosíssimo Champagne, produzido mais ao norte, na região de mesmo nome, usando as mesmas técnicas e as mesmas uvas, Pinot Noir e Chardonnay essencialmente. Assim sendo, pode-se dizer que os Cremants são da mesma qualidade que um Champagne. No entanto, não podendo usar o famoso nome da região irmã, chega ao mercado com um preço bem mais em conta.

Este mês, resolvemos mandar para vocês um exemplar desse belo espumante, o **Andre Delorme Cremant de Bourgogne Brut**. Creio que os apreciadores de espumante vão vê-lo como um achado, dada a relação qualidade e preço.

Nossos dois outros vinhos são do sul da França. O primeiro é um clássico rosé da Provence, a terra dos rosés. Em uma garrafa especialmente bonita, é um vinho que evoca o romance e as belas paisagens da região, para ser apreciado em tardes ensolaradas. Desde que chegou ao nosso portfólio, tornou-se instantaneamente um best-seller. É o **Berne IGP Esprit di Mediterranee 2015**.

O segundo, um vinho do Rhone, um dos melhores vinhos franceses em sua faixa de preço e outro best-seller, o **Delas Cote Du Rhone St Esprit 2014**.

Estou certo de que encerraremos nossa viagem com ótimas lembranças.

Esperamos que apreciem os vinhos e as sugestões de harmonização das fichas em anexo.

Fernando A. F. Rodrigues





R\$ 125,00

Espumante André Delorme Crémant de Bourgogne Brut

Temperatura de serviço	6-10°C
Tipo de vinho	Espumante
Quantidade por caixa	1
Uva	Corte
Região produtora	Borgonha
Composição	Pinot Noir, Chardonnay, Gamay e Aligoté
Método de elaboração	Fermentação maloláctica em cubas de inox; segunda fermentação de 18 meses em garrafa
Graduação alcoólica	12%
Potencial de guarda	Não
País	França

Os solos de argila e calcário são os que melhor expressam os aromas das uvas da Borgonha, e foi nesse tipo de formação que cresceram as uvas que deram origem a esse espumante. Pinot Noir, Chardonnay, Gamay e Aligoté se juntam em proporções ideais para criar um exemplar de personalidade ímpar: fresco, com aromas de frutas brancas como pera e maçã, extremamente harmonioso em boca. Equilibrado, fino e rico, despede-se com notas minerais que acentuam ainda mais o frescor no palato.

Casa com ostras frescas ou mexilhões.



R\$ 109,00

Vinho Tinto Delas Frères Côtes-du-Rhône Saint-Esprit Rouge 2014

Temperatura de serviço	16°C
Tipo de vinho	Tinto
Quantidade por caixa	1
Uva	Corte
Produtor	Delas Frères
Região produtora	Rhône
Composição	Syrah e Grenache
Método de elaboração	12 meses em carvalho francês
Graduação alcoólica	14%
Potencial de guarda	10 anos
Safra	2013
País	França

Comparado às safras anteriores, este vinho traz uma esmagadora maioria da uva Syrah em seu corte, o que trouxe também notas mais acentuadas de amora preta, groselha e violetas em seus aromas. As especiarias são encarregadas do frescor no aroma. No paladar, é um vinho que enche a boca por completo com seus taninos redondos e macios, e acidez refrescante. Essa garrafa, sem dúvida, é a tradução de sua região, o norte do Rhône.

Casa com carneiro guisado ou ensopado.



R\$ 69,00

Vinho Rosé Berne IGT Esprit de Méditerranée 2015

Temperatura de serviço	8 °C
Tipo de vinho	Rosé
Quantidade por caixa	1
Uva	Corte
Produtor	Château de Berne
Região produtora	Mediterrâneo
Composição	Cinsault, Grenache, Carignan e Cabernet Sauvignon
Graduação alcoólica	12,5%
Safra	2014
País	França

O espírito do Mediterrâneo não é algo difícil de decifrar, duas palavras bastam: carpe diem. E é exatamente essa a sensação que esse rosé cheio de frescor consegue proporcionar. Os aromas frutados são bastante generosos e sedutores, com framboesas, morangos e amoras. Em boca, as frutas se encontram com a acidez equilibrada e um longo final, perfeito para acompanhar o demorado pôr do sol do litoral mediterrâneo.

Casa com salada de camarão e lagosta.