

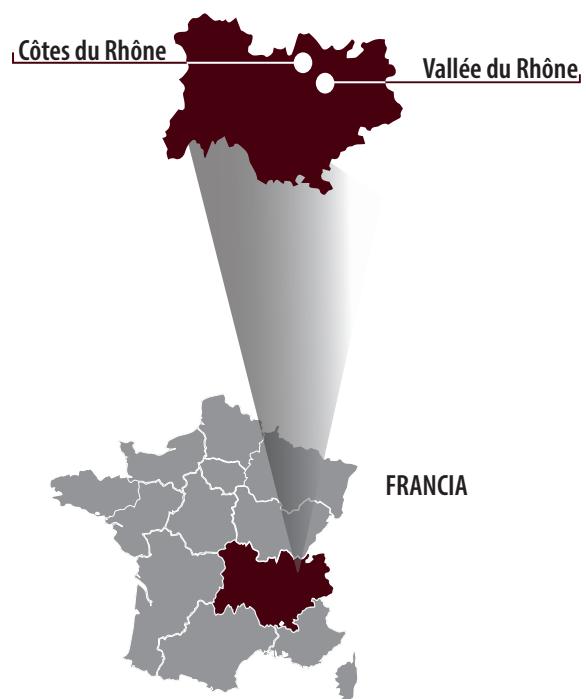


Tipo de Cuerpo

CÔTES DU RHÔNE VILAIN FRERES



Grenache & Syrah



VINÍCOLA

El viaje vitivinícola de la familia comenzó en 1973. Joël, Jean-Pierre y Philippe Vilain crearon la finca desde cero.

En la actualidad, Loïc y Yannick Vilain garantizan la continuidad del cultivo de viñas en cinco municipios de Chablis, en las diferentes denominaciones de Petit Chablis, Chablis y Chablis Premier Cru.

En la bodega, nuestras inversiones nos permiten expresar mejor la tipicidad de nuestros terroirs. Gracias a la termorregulación, ya no utilizamos levaduras seleccionadas y nuestros métodos de crianza tienden a un uso muy moderado de sulfitos (entre 50 y 75 mg/l de SO₂ total). Siempre para el máximo respeto por nuestros productos y una menor concentración de oxígeno disuelto, hemos adquirido una línea de embotellado con gas inerte que protege naturalmente los vinos.

NOTAS DE CATA

Vino color rubí intenso brillante, aromas frescos de frutos rojos compotados y un toque de hierbas mediterráneas, finalmente, en boca, se aprecia su estructura aterciopelada, con taninos bien definidos que merecen especial atención.

Marida a la perfección con platos sabrosos y especiados. Pruébelo con una pierna de cordero con hierbas provenzales, que realzará sus notas de frutos rojos y especias. Un ratatouille o un gratin dauphinois maridarán a la perfección, respetando las tradiciones culinarias de la región.



Vinícola / Enólogo:

Vilain Freres
Loïc & Yannick Vilain



Cépage:

Grenache
Syrah



Vinificación:

Fermentación alcohólica y maloláctica a temperatura moderada, con un máximo de 20°C, con crianza en depósitos de acero inoxidable sobre lías finas durante aproximadamente 4 a 6 meses y embotellado entre 7 y 10 meses después de la cosecha.



Grados de Alcohol:

15% Alc.



Temperatura de Consumo:

16-18°C.