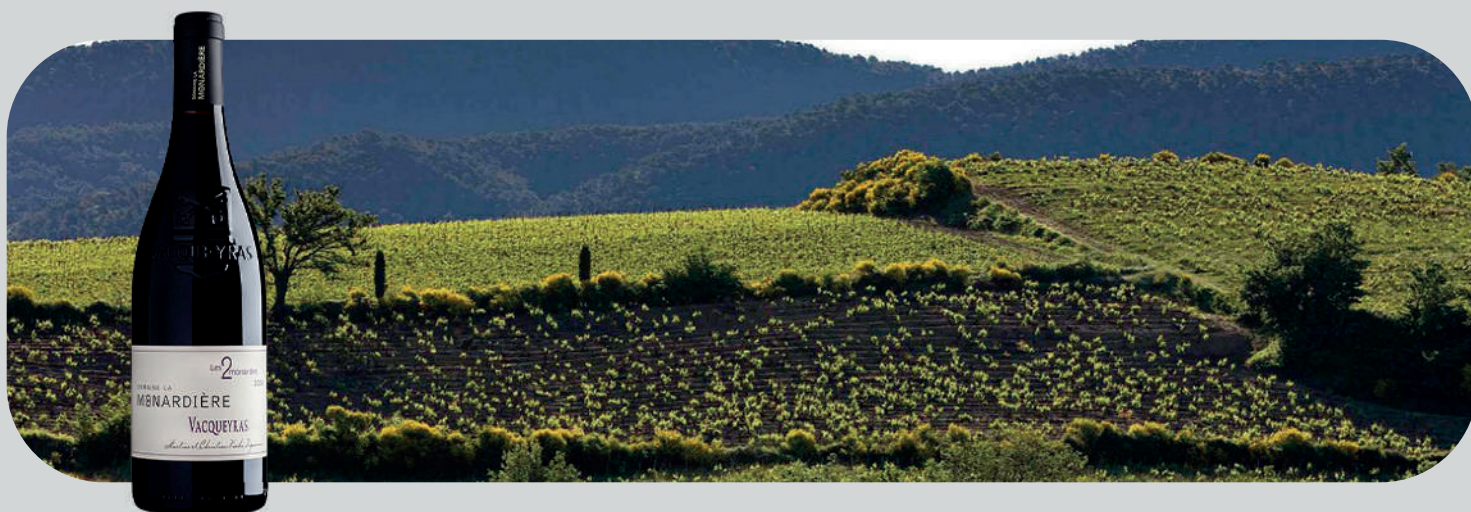


## LES 2 MONARDES A.O.C. VACQUEYRAS 2020



### ● DESCRIÇÃO DO VINHO

O Domaine La Monardière, estabelecido em 1987 por Martine e Christian Vache, é uma joia localizada no prestigiado Cru de Vacqueyras, no sul do Rhône. A vinícola, situada na vila provençal de Vacqueyras, fica aos pés dos Dentelles du Montmirail, um maciço calcário com cumes dentados. Este domaine é conhecido por sua abordagem de viticultura natural e vinificação com mínima intervenção, buscando sempre a autenticidade nos vinhos. Em 2007, Damien Vache, filho do casal, se juntou ao domaine, que passou a adotar práticas orgânicas desde então. Hoje, com 22 hectares de vinhedos, a vinícola cultiva uma variedade de uvas, incluindo Grenache, Syrah e Mourvèdre, contando com vinhas com mais de 60 anos. Na vinificação do Les 2 MonarDES 2020, as uvas são colhidas manualmente e passam por uma seleção tripla em mesa. A fermentação é realizada com leveduras naturais e a maceração dura de 15 a 18 dias. O vinho é maturado por 18 meses, com 50% em cubas de inox e 50% em tonéis. O engarrafamento é feito sem filtração e sem colagem, mantendo a pureza e a expressão do terroir. O vinho destaca-se por sua suculência e estrutura frutada. O corte é composto por 60% Grenache Noir e 30% Syrah, com adições de Cinsault e Mourvèdre. É descrito como bastante gastronômico, apresentando um perfil frutado e uma excelente estrutura, refletindo a autenticidade e o caráter do terroir de Vacqueyras, uma sub-região do Rhône, no sul da França.

**País:**  
França

**Uva:**  
Grenache Noir, Syrah, Cinsault  
e Mourvèdre

**Temperatura:**  
16°C a 18°C

**Abrir e  
consumir após:**  
90 minutos

**Teor alcoólico:**  
14%

**Corpo:**  
●●●●●

**Guardar em adega  
climatizada até:**  
2030

### ● HARMONIZAÇÃO

Pato, Cordeiro, Pernil de javali adulto assado, Parmigiano Reggiano, Torta de carne assada, Carne assada com molho de vinho tinto, Lagarto recheado assado e Queijos curados.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.