

A man with a beard and mustache, wearing a light-colored fedora-style hat and a dark blue long-sleeved shirt, is sitting on a large rock. He is looking directly at the camera with a slight smile. The background is a vast, hilly landscape with mountains in the distance under a clear sky. The lighting suggests it might be late afternoon or early morning.

Grand Cru®

REVISTA

O MAGO DO RHÔNE

Uma entrevista especial com
Xavier Vignon, o enólogo que desafia
os dogmas franceses com precisão
e genialidade

Aprecie combinações entre queijos e vinhos no Guia de Harmonizações
Conheça os detalhes do seu clube de assinaturas deste mês

EDIÇÃO 24 | JULHO 2026



Antony Martins | CEO do Vissimo Group

CONVITE AOS SENTIDOS

Bem-vindo e bem-vinda à edição de julho de 2026 da Grand Cru Revista. Da mente brilhante que revoluciona a expressão de terroirs icônicos à sutil arquitetura que une vinhos e queijos à mesa, neste mês convidamos você a desvendar novas dimensões do paladar. Esperamos que cada página desperte seu espírito desbravador. Aproveite a leitura e saúde!

Grand Cru
REVISTA

N.º 24 - Julho 2026

Antony Martins | CEO

Patricia Perim | DIRETORA COMERCIAL

Nathalia Cabrera | MARKETING

Lays Renó | CONFRARIA

Larissa Mayra | COORDENADORA DE CONTEÚDO, DESIGN, FOTOGRAFIA E REDES SOCIAIS

Luciana Ferreira, Thainara Lucas, Thais Oliveira e Vitor Rufatto | COLABORADORES

Vinícius Santiago e Rafaela Reis | SOMMELIERS REVISORES

SUMÁRIO



ENTREVISTA

04

Uma conversa com Xavier Vignon sobre blends revolucionários, desafios do clima e a arte de engarrafar a emoção

GUIA DE HARMONIZAÇÕES

09

A sinergia clássica entre queijos e vinhos



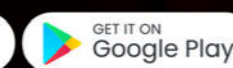
CONFRARIA GRAND CRU

14

Experiências de acordo com o seu perfil

BAIXE NOSSO APP

Clique para baixar o aplicativo da Grand Cru no seu celular via AppStore (Apple) ou Play Store (Google).





XAVIER VIGNON:

inovação com ciência e sensibilidade

Conheça a filosofia do enólogo que desafia tradições para criar alguns dos rótulos mais originais do **Vale do Rhône**

Para compreender a genialidade por trás dos vinhos de **Xavier Vignon**, é preciso primeiro desmistificar o papel tradicional do enólogo. Longe de se apegar a dogmas engessados ou a receitas prontas repetidas safra após safra, o produtor francês, cuja trajetória começou nos bastidores como um dos consultores mais disputados e influentes de toda a França, enxerga o vinho sob a ótica da precisão combinada à pura sensibilidade artística. Estabelecido no icônico e ensolarado Vale do Rhône, Vignon transformou sua vinícola homônima em um verdadeiro laboratório de inovação e vanguarda.

Suas criações desafiam o óbvio. Seja pela maestria cirúrgica na arte do blending – em que combina meticulosamente dezenas de pequenas parcelas e perfis de solo distintos para desenhar um único rótulo –, seja pelo uso pioneiro de materiais que permitem controlar o oxigênio e preservar a pureza da fruta, sua assinatura é sinônimo de frescor, energia e uma mineralidade surpreendente. Seus vinhos não apenas expressam a tipicidade da prestigiosa denominação de Châteauneuf-du-Pape e arredores; eles a redefinem.

Nesta entrevista exclusiva, conversamos com **Xavier Vignon** sobre sua busca pelo equilíbrio ideal, suas técnicas revolucionárias, os desafios climáticos e a filosofia poética que conecta seus rótulos mais emblemáticos aos mistérios do tarô.

Acompanhe este mergulho fascinante na mente de um dos criadores mais originais do mundo do vinho.





GC Antes de fundar sua própria vinícola, você passou anos como um dos enólogos consultores mais requisitados do Vale do Rhône. Como foi o processo de sair dos bastidores para assinar seus próprios rótulos? Que tipo de liberdade criativa sua vinícola lhe permite explorar hoje?

XV Por muitos anos, trabalhei nos bastidores, ajudando outras propriedades a expressarem seu potencial. Foi um período extremamente enriquecedor, mas também um tanto frustrante porque eu não conseguia explorar totalmente a minha própria visão. Criar a minha vinícola me permitiu ir além. Hoje posso trabalhar sem concessões, construir os assemblages exatamente como os imagino e assumir riscos que nem sempre seriam possíveis dentro da estrutura de uma propriedade mais clássica. É um espaço de total liberdade criativa, mas também de inteira responsabilidade.

GC Você é amplamente reconhecido por sua maestria na arte do blending, combinando com precisão dezenas de parcelas de vinhedos e diversos perfis de solo para criar um único vinho. Como funciona a engenharia mental desse processo? Você busca uma harmonia perfeita ou prefere deixar que sutis tensões entre os componentes tragam uma complexidade extra para a garrafa?

XV O blending é tanto técnico quanto intuitivo. Eu trabalho com dados precisos – tipos de solo, exposição solar, maturidade fenológica –, mas, no fim das contas, a decisão final sempre gira em torno do equilíbrio e da emoção. Não busco necessariamente uma linearidade perfeita. Um grande vinho precisa de energia. Às vezes, uma leve tensão entre os componentes traz complexidade e persistência. Meu objetivo é a harmonia, mas uma harmonia dinâmica, algo vivo.

GC Uma de suas marcas registradas são as técnicas inovadoras de estágio, incluindo o uso de ânforas de argila e tanques de concreto customizados para controlar a micro-oxigenação. Por que a gestão do oxigênio e a porosidade dos materiais se tornaram suas grandes assinaturas na adega?

XV O oxigênio é um dos parâmetros mais críticos na vinificação. Em excesso, você perde o frescor. De menos, o vinho se fecha ou entra em redução. É por isso que trabalho com diferentes materiais, como o concreto e as ânforas. Cada um tem sua própria porosidade e capacidade de troca de oxigênio. Isso me permite ajustar minuciosamente o processo de estágio dependendo do vinho. Isso garante precisão sem marcar o vinho com sabores externos, como o carvalho às vezes faz.

GC Você costuma enfatizar a salinidade e a composição mineral dos solos do Rhône Sul. Como essa mineralidade, frequentemente associada apenas aos vinhos brancos, se traduz na textura e no final de boca dos seus tintos mais potentes?

XV A mineralidade não é exclusividade dos vinhos brancos. No Rhône Sul, os solos são riquíssimos em minerais e isso influencia diretamente a estrutura dos vinhos. Nos tintos, a mineralidade se traduz muito mais na textura e no final de boca do que nos aromas. Ela traz salinidade, tensão e persistência. Ajuda a equilibrar a potência da fruta e o teor alcoólico, especialmente em safras mais quentes.

GC Uma de suas práticas mais disruptivas é a criação de vinhos de alta gama que combinam várias safras (multi-vintage), algo bastante raro para vinhos finos tranquilos na França. Como a combinação de anos diferentes pode entregar um vinho mais completo do que a expressão de uma única safra?

XV Trabalhar com múltiplas safras é uma das minhas assinaturas. Cada ano tem seus pontos fortes e fracos. Ao combiná-los, consigo criar um vinho mais completo. Uma safra quente pode trazer riqueza, enquanto um ano mais frio adiciona frescor e acidez. O resultado costuma ser mais equilibrado e consistente ao longo do tempo. É um pouco como compor uma música: cada elemento desempenha um papel na harmonia final.

GC Antes de se estabelecer definitivamente no Rhône, você acumulou experiência em várias regiões vitivinícolas, inclusive no Novo Mundo. Como essa jornada fora da Europa moldou sua visão sobre precisão técnica e seu desapego a certos dogmas tradicionais franceses que vemos em seu trabalho hoje?

XV Minha experiência fora da França, especialmente no Novo Mundo, teve um impacto profundo na minha abordagem. Ela me ensinou a ser menos dogmático e mais pragmático. Eu foco nos resultados e não na tradição pela tradição. Precisão, cuidado e controle são essenciais, mas devem sempre servir à expressão do vinho, nunca limitá-la.

GC Os rótulos da coleção Arcane são fascinantes porque unem a análise rigorosa do solo ao simbolismo do tarô e dos astros. Como nasceu esse conceito? Existe uma correlação direta entre a energia de um arcano específico (como L'Hermite ou Le Diable) e o perfil sensorial do vinho?

XV A linha Arcane nasceu do desejo de conectar o vinho a uma dimensão mais simbólica e intuitiva. Cada vinho está ligado a uma carta do tarô que reflete uma certa energia ou personalidade. Não é uma correlação científica, claro, mas é uma forma de expressar o caráter do vinho de um jeito diferente. Para mim, o vinho não é apenas técnico, é também emocional e cultural. O projeto nasceu há cerca de 10 anos, quando eu tinha em mãos vinhos para fazer dois blends excepcionais, muito diferentes entre si, e que eu sabia que não conseguiria repetir todo ano. Uma chance única!

GC Xavier Vignon produz alguns dos Châteauneuf-du-Pape mais aclamados do mercado atual. Para os leitores que estão começando a explorar os grandes vinhos franceses, como você definiria a alma dessa denominação lendária e o que a torna tão distinta no cenário mundial?

XV Châteauneuf-du-Pape é uma denominação única justamente por sua diversidade. São muitas variedades de uva, muitos tipos de solo, muitas expressões. A sua alma vem dessa complexidade. É possível encontrar vinhos potentes, mas também exemplares elegantíssimos. É essa combinação de riqueza, estrutura e frescor que a torna tão distinta. Além disso, temos uma uva protagonista chamada Grenache, que oferece generosidade e fruta. Ela é sempre um excelente ponto de partida para um blend e para se conectar com a maioria das pessoas.

GC O Vale do Rhône tem sido diretamente impactado pelas mudanças climáticas. Como enólogo de formação científica, quais têm sido suas principais ferramentas, tanto no vinhedo quanto na adega, para preservar o frescor e a elegância, garantindo a sustentabilidade a longo prazo e a saúde do solo?

XV A mudança climática é um desafio imenso. Como enólogo, trabalho em várias frentes. No vinhedo, adaptamos o manejo do dossel vegetativo, as datas de colheita e, às vezes, o próprio material clonal. Na adega, refinamos a extração e controlamos as fermentações com muito mais precisão. O objetivo é sempre o mesmo: preservar o frescor, o equilíbrio e a facilidade de apreciar (drinkability), garantindo a sustentabilidade dos solos e a continuidade da produção. Também exploramos abordagens inovadoras, como a produção de blanc de noirs: uvas tintas colhidas mais cedo, quando têm mais acidez, vinificadas como vinho branco com uma maceração pelicular curtíssima.

GC Como a Xavier Vignon desenhou sua experiência de enoturismo? O que os visitantes podem esperar descobrir ao cruzar as suas portas para compreender melhor a complexidade do Vale do Rhône e a filosofia da vinícola?

XV Quando os visitantes vêm à vinícola, quero que eles entendam quão complexo e criativo é o nosso trabalho. Explicamos o processo de assemblage, o papel dos diferentes terroirs e a filosofia por trás de cada vinho. Não se trata apenas de degustar, mas de compreender. Fazemos isso a partir de Beaumes-de-Venise, onde nossa sala de degustação fica aberta quase todos os dias do ano. E, de tempos em tempos, podemos abrir nossa adega de estágio em Châteauneuf-du-Pape para visitantes selecionados. Quero que as pessoas saiam com uma visão mais profunda do que os vinhos do Rhône podem ser, longe dos clichês habituais.



“Eu trabalho com dados precisos, mas, no fim das contas, a decisão final sempre gira em torno do equilíbrio e da emoção.”

- XAVIER VIGNON

BOJADOR

Grand Cru®



ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

GRAND CRU REVISTA | Guia de Harmonizações

GUIA DE Harmonizações

QUEIJOS

Clássicos para momentos memoráveis



UMA NOVA EDIÇÃO
coleccionável
A CADA MÊS

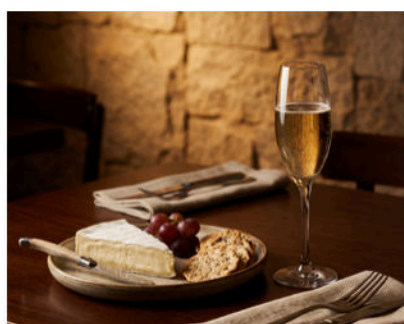
INVERNO EM GRANDE ESTILO

A combinação entre vinhos e queijos é, talvez, a mais antiga e celebrada da gastronomia. Com a chegada dos dias frios, esse encontro ganha um novo significado: o convite à celebração em torno da mesa. Da afinidade de texturas à complementação de sabores, nesta edição exploramos curadorias que aquecem o paladar, provando que a complexidade de um grande queijo encontra sua alma gêmea na estrutura de um terroir bem escolhido.



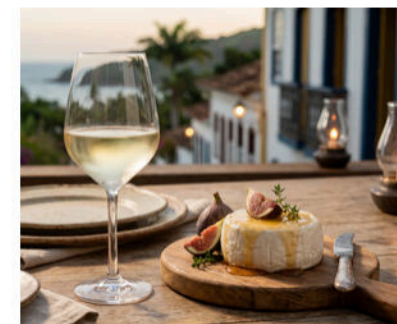
COMO HARMONIZAR

Busque o equilíbrio de intensidades: queijos leves são ideais para vinhos frescos, enquanto exemplares maturados exigem vinhos estruturados para suportar o peso e a potência de sabor.



QUEIJO BRIE OU CAMEMBERT + ESPUMANTE BRUT DE MÉTODO TRADICIONAL

A efervescência e a acidez do espumante limpam a untuosidade do interior cremoso do queijo, enquanto as notas de panificação do vinho complementam o leve amargor presente na casca.



QUEIJO DE CABRA + SAUVIGNON BLANC

A acidez vibrante e as notas herbáceas do rótulo harmonizam com o perfil cítrico e o frescor característico dos queijos de cabra jovens.



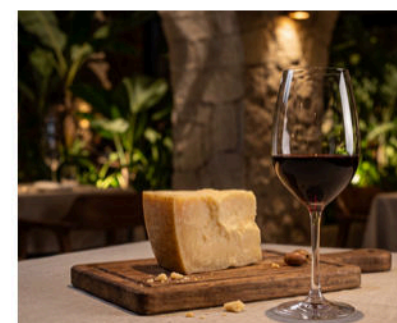
QUEIJO GRUYÈRE OU EMMENTAL + CHARDONNAY COM MADEIRA

A textura densa e as notas amendoadas desses queijos encontram par perfeito no corpo e nas nuances amanteigadas de um Chardonnay que estagiou em carvalho.



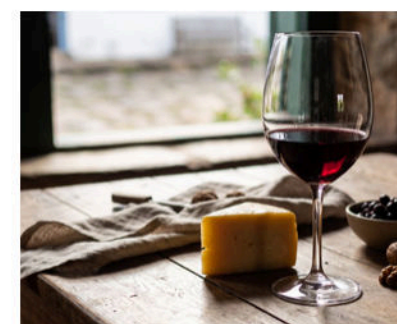
QUEIJO MANCHEGO + TEMPRANILLO

A gordura característica do leite de ovelha e o sabor levemente picante do Manchego são equilibrados pelos taninos presentes e pela fruta madura da uva símbolo da Espanha.



QUEIJO PARMESÃO OU GRANA PADANO + CHIANTI CLASSICO

A estrutura granulada e o sal pronunciado desses queijos curados dialogam com vinhos de alta acidez e taninos firmes, que limpam o paladar e sustentam a intensidade do sabor.



QUEIJO CHEDDAR MATURADO + CABERNET SAUVIGNON

A potência de um Cabernet, especialmente com passagem por madeira, suporta o sabor acentuado e a gordura de um Cheddar autêntico, criando um final de boca longo e equilibrado.



QUEIJO ROQUEFORT OU GORGONZOLA + SAUTERNES OU BRANCO LATE HARVEST

O clássico contraste entre o salgado do fungo azul e o dulçor concentrado do vinho cria uma terceira dimensão de sabor, equilibrando a força do queijo.



QUEIJO TALEGGIO OU REBLOCHON + PINOT NOIR

Queijos de casca lavada, de aroma intenso e sabor delicado, harmonizam com a sutileza e as notas de frutas vermelhas da uva.



QUEIJO PROVOLONE + SYRAH

As notas defumadas e a estrutura do queijo pedem um vinho com toque de especiarias e pimenta, características típicas da casta, resultando em uma combinação robusta.



QUEIJO SERRA DA ESTRELA + VINHO DO PORTO TAWNY

A cremosidade exuberante deste queijo de ovelha português equilibra com a maciez e notas de frutos secos do Porto, criando uma experiência clássica e sofisticada.

Grand Cru.



DOMAINE
LAFAGE

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



CONFRARIA
Grand Cru

EXPERIÊNCIA

Página 16

Se o seu plano é o Experiência, você terá a presença de vinhos produzidos pela tradicional vinícola chilena Siegel Family Wines.

EXPERIÊNCIA+

Página 16

E para complementar a sua degustação, o plano Experiência + traz um clássico Malbec de Mendoza feito pela Nieto Senetiner.

RESERVA*

Página 18

Em julho, o plano Reserva apresenta 2 rótulos feitos na França e Itália perfeitos para brindar bons momentos.

RESERVA+*

Página 19

Com o plano Reserva + você leva para casa um tinto criado pela famosa produtora portuguesa Niepoort.

RESERVA ESPECIAL*

Página 20

O plano Reserva Especial vem recheado de qualidade e elegância com diferentes expressões do Velho Mundo.

GRAND RESERVA*

Página 22

No plano Grand Reserva, você terá uma experiência exclusiva com vinhos produzidos em renomadas regiões vinícolas.

GRAND SÉLECTION*

Página 24

Conheça o plano Grand Sélection e encante-se com ícones franceses que conquistaram a crítica especializada.

*Cliente Confrade a partir do Plano Reserva recebe em primeira mão os lançamentos dos melhores rótulos

EXPERIÊNCIA/EXPERIÊNCIA+



SIEGEL HANDPICKED RESERVA CARMENERE

Experiência/Experiência +

Tipo: Tinto

Vinícola: Siegel Family Wines

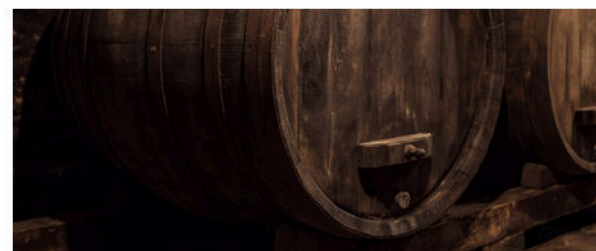
País: Chile

Região: Valle de Colchagua

Uvas: Carménère

HARMONIZAÇÃO

Bife Ancho grelhado, Strogonoff de carne, capeletti de carne in brodo



SÍMBOLO DE EXCELÊNCIA

Elaborado a partir de uvas Carménère cultivadas no Valle de Colchagua, cuidadosamente selecionados e colhidos à mão, Siegel Handpicked Reserva é mais um símbolo da excelência de seu produtor. Com aromas de frutas pretas e o típico caráter especiado da casta, preservados pelo amadurecimento parcial em barricas, este tinto encanta com seu paladar sedoso e equilibrado, além de final persistente.



SIEGEL HANDPICKED RESERVA SAUVIGNON BLANC

Experiência/Experiência +

Tipo: Branco

Vinícola: Siegel Family Wines

País: Chile

Região: Valle de Curicó

Uvas: Sauvignon Blanc

HARMONIZAÇÃO

Ceviche de salmão, tempurá de legumes com molho ponzu, queijo Emmental



JOIA CHILENA

Produzido na região do Valle de Curicó, este Sauvignon Blanc é mais uma joia da vitivinicultura chilena feita pela icônica vinícola Siegel. Apresentando no nariz notas intensas de frutas cítricas e tropicais, e toques de ervas, ele revela equilíbrio, acidez agradável e final persistente em boca.



NIETO SENETINER CAMILA MALBEC

Experiência/Experiência +

Tipo: Tinto

Vinícola: Nieto Senetiner

País: Argentina

Região: Mendoza

Uvas: Malbec

HARMONIZAÇÃO

Polpetone recheado, fettuccine ao molho bolonhesa, queijo Camembert



PALADAR ELEGANTE

Este Malbec da linha Camila foi criado pela vinícola Nieto Senetiner, e destaca o potencial da uva ícone da Argentina. Expressando o melhor do terroir de Mendoza, ele foi vinificado em tanques de inox, resultando em um vinho com notas de frutas pretas frescas maduras no nariz, e paladar elegante e equilibrado, com taninos macios e final longo.

“

Neste mês, o plano Experiência traz vinhos produzidos pela tradicional vinícola chilena Siegel Family Wines, enquanto o Experiência + oferece um clássico Malbec de Mendoza feito pela Nieto Senetiner.”

Rafaela Reis, sommelière do Víssimo Group, comenta as seleções deste mês.



RESERVA/RESERVA+



MAISON GINESTET SIGNATURE COLLECTION VIN DE BORDEAUX AOP

Reserva/Reserva+

Tipo: Tinto

Vinicola: Maison Ginestet

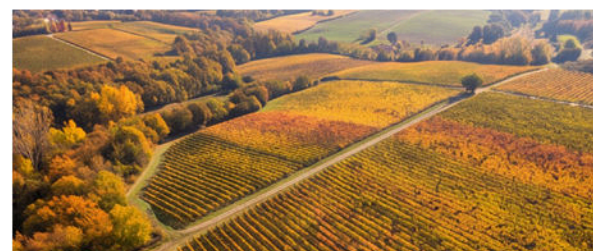
País: França

Região: Bordeaux

Uvas: Blend

HARMONIZAÇÃO

Entrecôte grelhado, carré de cordeiro com crosta de ervas, queijos macios



AROMAS INTENSOS

A Maison Ginestet, produtora de grandes vinhos franceses desde 1897 criou a “Collection Nobles Appellations”, uma seleção que destaca a excelência e a tipicidade dos terroirs de Bordeaux. Nesta versão, temos um rótulo que reflete o melhor da vitivinicultura dessa região por meio de aromas intensos de frutas vermelhas, e paladar elegante, expressivo, estruturado, redondo e saboroso.



NIEPOORT TINTO DÃO DOC

Reserva+

Tipo: Tinto

Vinicola: Niepoort

País: Portugal

Região: Dão

Uvas: Blend

HARMONIZAÇÃO

Vitela assada, arroz de pato, lombo suíno assado



CARÁTER ÚNICO

Niepoort Tinto Dão nasceu do compromisso em produzir vinhos tradicionais, nos quais o frescor e a versatilidade revelam-se as companhias ideais para qualquer ocasião. Expressando o caráter único da região onde foi produzido, este exemplar é elegante e descomplicado, e apresenta notas complexas de tabaco, ervas aromáticas e cerejas, além de nuances mentoladas no nariz, e boa acidez em boca.



MASSERIA LI VELI CONTRADE PRIMITIVO PUGLIA IGT

Reserva/Reserva+

Tipo: Tinto

Vinicola: Masseria Li Veli

País: Itália

Região: Puglia

Uvas: Primitivo

HARMONIZAÇÃO

Costela bovina assada, ragu de carne de porco, queijo Pecorino



FRESCO E HARMONIOSO

Versátil, autêntico e ideal para ser apreciado no dia a dia, este tinto revela um perfil extremamente agradável. 100% elaborado com a Primitivo, casta tradicional da Puglia, ele revela aromas picantes e de frutas pretas maduras, como amora e ameixa. Em boca, mostra-se fresco, harmonioso e de médio corpo, resultando em um vinho que combina intensidade e elegância em igual medida.

“

Aproveite o plano Reserva com 2 rótulos feitos na França e Itália perfeitos para brindar bons momentos. Já no plano Reserva+ você leva para casa um tinto criado pela famosa produtora portuguesa Niepoort.”

Rafaela Reis, sommelière do **Víssimo Group**, comenta as seleções deste mês.



RESERVA ESPECIAL



PIERRE ANDRÉ COTEAUX BOURGUIGNONS AOP

Reserva Especial

Tipo: Tinto

Vinicola: Pierre André

País: França

Região: Borgonha

Uvas: Gamay

HARMONIZAÇÃO

Ratatouille provençal, Terrine, queijos de pasta mole



TANINOS SEDOSOS

Localizada no oeste da França, a Borgonha é uma das regiões vinícolas mais admiradas do mundo, conhecida por abrigar o maior número de denominações de origem controlada do país. Dentre elas, temos Coteaux Bourguignons, uma denominação regional popular por originar vinhos de alta qualidade. E este Gamay elegante e encorpado, com aromas de cerejas e groselhas pretas, e taninos sedosos em boca demonstra isso.



NIEPOORT SEMPAR PORTALEGRE TINTO ALENTEJO DOC

Reserva Especial

Tipo: Tinto

Vinicola: Niepoort

País: Portugal

Região: Alentejo

Uvas: Blend

HARMONIZAÇÃO

Arroz caldoso, javali assado, tábua de queijos e embutidos



UM TINTO VIBRANTE

Sempar significa “sem igual, único, incomparável” — uma definição que traduz perfeitamente o perfil dos vinhos da Niepoort. Neste exemplar, a expressão máxima do terroir se revela por meio de vinhas velhas, compostas por diversas variedades de uvas típicas plantadas em conjunto no mesmo vinhedo. O resultado é um tinto vibrante, que exala aromas de flores cítricas e frutas vermelhas maduras, enquanto no paladar, revela maciez e refinamento, além de frescor e acidez delicada.



MASSERIA LI VELI PRIMONERO NEGROAMARO SALENTO IGT

Reserva Especial

Tipo: Tinto

Vinicola: Masseria Li Veli

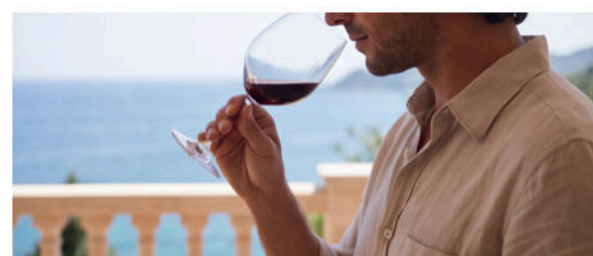
País: Itália

Região: Puglia

Uvas: Negroamaro

HARMONIZAÇÃO

Maminha assada na brasa, costelinha ao molho barbecue, ragu de linguça



FÁCIL DE BEBER

Feito com uvas Negroamaro cultivadas em solos argilosos na região italiana de Salento, na Puglia, a vinícola Masseria Li Veli deu vida a este Primonero — cuja etimologia do nome enfatiza a cor escura do fruto. O resultado é um vinho agradável e fácil de beber, que exala no nariz notas de frutas pretas maduras, como geleia de amora e mirtilo, e intensidade, equilíbrio e maciez no paladar.

“

O plano Reserva Especial de julho apresenta qualidade e elegância com diferentes expressões do Velho Mundo.”

Rafaela Reis, sommelière do **Vissimo Group**, comenta as seleções deste mês.



GRAND RESERVA



NIEPOORT CONCISO TINTO DÃO DOC

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinicola: Niepoort

País: Portugal

Região: Dão

Uvas: Blend

HARMONIZAÇÃO

Cassoulet, costelinha de porco assada e nhoque de abóbora cabotia com manteiga de sálvia e nozes



PRODUÇÃO LIMITADA

Idealizado pela vinícola Niepoort, e com produção limitada a 5.930 garrafas, este vinho foi criado com a intenção de poder ser consumido em ocasiões variadas. Elegante e com estrutura definida, ele apresenta um bouquet de cereja preta, frutos silvestres e violeta, com notas de ervas selvagens e hortelã, além de taninos firmes e refinados, e final longo em boca.



LA CLOSERIE DE CAMENSAC HAUT-MÉDOC AOC

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinicola: Château de Camensac

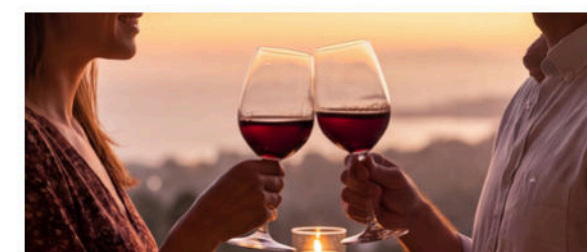
País: França

Região: Bordeaux

Uvas: Blend

HARMONIZAÇÃO

Carré de cordeiro com crosta de ervas, polenta cremosa com ragu de carne, risoto de cogumelo porcini



COMPLEXO E REFINADO

Originário de um tradicional Château Grand Cru Classé de Bordeaux, La Closerie expressa a autenticidade e a distinção dos solos de Haut-Médoc. Elaborado a partir de lotes criteriosamente selecionados, ele exibe elegância, complexidade aromática e notável equilíbrio, refletindo o cuidado e a identidade que consagraram a propriedade entre os grandes nomes da região.



PAGO DE LOS CAPELLANES TINTO CRIANZA RIBERA DEL DUERO D.O. 2023

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinicola: Pago de Los Capellanes

País: Espanha

Região: Ribera del Duero

Uvas: Tempranillo

HARMONIZAÇÃO

Assado de cordeiro com alecrim e alho, bife Ancho grelhado com molho de pimenta-preta, queijo Manchego curado



PRECISÃO E ENERGIA

Criada 100% a partir da casta Tempranillo, a versão Crianza representa a precisão, paisagem, energia e distinção das icônicas vinhas de Ribera del Duero, na Espanha. Com o intuito de equilibrar a vivacidade da videira com a experiência centenária da vinícola, a Pago de Los Capellanes fez este tinto elegante, vibrante e harmonioso em boca. Esbanjando aromas intensos de frutas vermelhas e pretas maduras, e notas balsâmicas e de violeta, ele é rico em especiarias e alcaçuz, provenientes de seu amadurecimento por 13 meses em barricas de carvalho.

“

Se o seu plano é o Grand Reserva, você terá uma experiência exclusiva com vinhos produzidos em renomadas regiões vinícolas.”

Rafaela Reis, sommelière do **Víssimo Group**, comenta as seleções deste mês.



GRAND SÉLECTION



CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC TINTO GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES PESSAC-LÉOGNAN AOC 2020

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinicola: Château Latour-Martillac

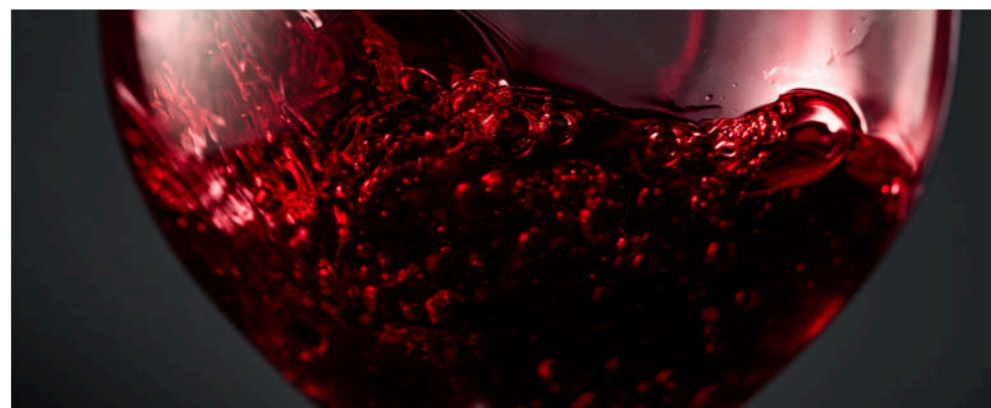
País: França

Região: Bordeaux

Uvas: Blend

HARMONIZAÇÃO

Filé-mignon assado ao molho madeira, carré de cordeiro com crosta de ervas finas, queijos maturados



EXCELÊNCIA EM CADA TAÇA

Assinado por um dos mais prestigiados Grands Crus Classés de Graves, Château Latour-Martillac traduz a excelência de Pessac-Léognan em cada taça. Proveniente das melhores parcelas da propriedade, ele combina aromas intensos de groselha e cereja preta, além de toques de alcaçuz e especiarias. Em boca, destaca taninos aveludados e final persistente, expressando com precisão a elegância e profundidade dos grandes tintos de Bordeaux.



CHÂTEAU PÉDESCLAUX GRAND CRU CLASSÉ PAUILLAC AOC 2017

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinicola: Château Pédesclaux

País: França

Região: Bordeaux

Uvas: Blend

HARMONIZAÇÃO

Cordeiro assado com ervas, entrecôte à bordelaise, polenta com ragu de pato



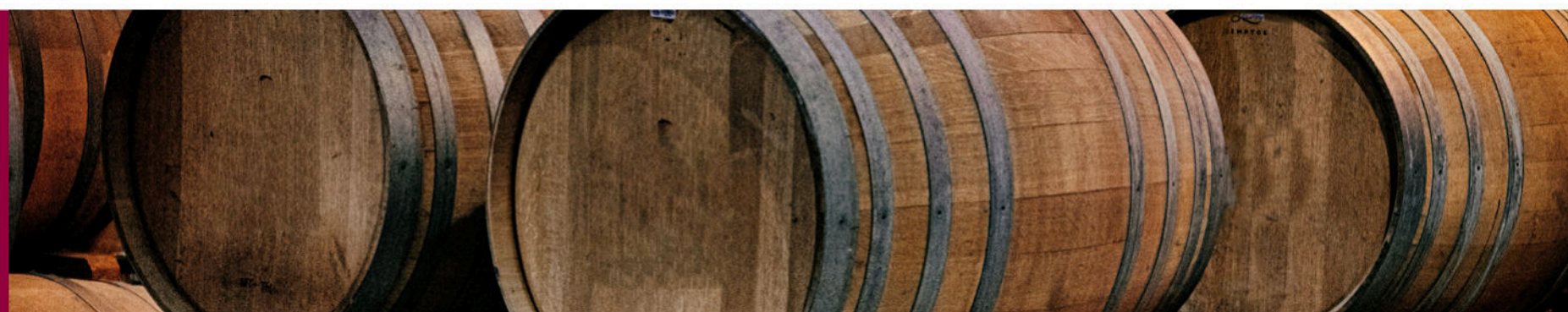
TANINOS MINERAIS

Classificado como Grand Cru Classé de Pauillac, Château Pédesclaux expressa com precisão a riqueza de um dos mais renomados terroirs de Bordeaux. Criado sob uma filosofia de cultivo responsável, ele combina elegância e autenticidade em uma expressão marcada por aromas sutis de frutas vermelhas, e notas florais, de amêndoas frescas e brotos de groselha preta. No paladar, revela boa estrutura, com taninos minerais e refinados, final picante e persistente, e toques de pimenta.

“

Aprecie no plano Grand Sélection ícones franceses que conquistaram a crítica especializada.”

Rafaela Reis, sommelière do **Víssimo Group**, comenta as seleções deste mês.



Grand Cru.



XAVIER
VIGNON

ARCANE XV



LE DIABLE



ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

Grand Cru.



ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS