



A Casa J.C. Le Roux é a adega líder da África do Sul, inteiramente dedicada à arte de fazer vinho espumante. Situada no coração do pitoresco Devon Valley, na famosa região vinícola de Stellenbosch, a Marca J.C. Le Roux é reconhecida pela paixão e sabedoria com que produz vintages em método champanhês e outros vinhos espumantes para atender a todos os paladares.

VALORES DA MARCA

A Casa J.C. Le Roux é conhecida pelo seu compromisso com a perfeição na produção de vinhos espumantes de qualidade, com a elegância, pureza de paladar e excelência de sabor contidos em cada garrafa que representa esta Marca icónica.

PRODUTOS E DESENVOLVIMENTOS FUTUROS

A Casa J.C. Le Roux produz de forma artesanal e apaixonada um vasto portfólio de espumantes da melhor qualidade.

O J.C. Le Roux Le Domaine é um espumante leve, gasificado, com toda a elegância e frescura de um Sauvignon Blanc, pontuado pela doçura gentil de um Moscatel. O J.C. Le Roux La Chanson é um espumante tinto, de uma doçura delicada, que revela uma mistura suave de sabores adocicados e frutados, com sugestões de morango e ameixa. O J.C. Le Roux Sauvignon Blanc é um espumante naturalmente seco, incisivo, refrescante, com tons frutados, leve e límpido no palato, enquanto que o J.C. Le Roux La Fleurette é um espumante rosé muito vivo, com um bouquet frutado e apontamentos doces de morango, ameixa e frutos tropicais, para elevar o espírito.

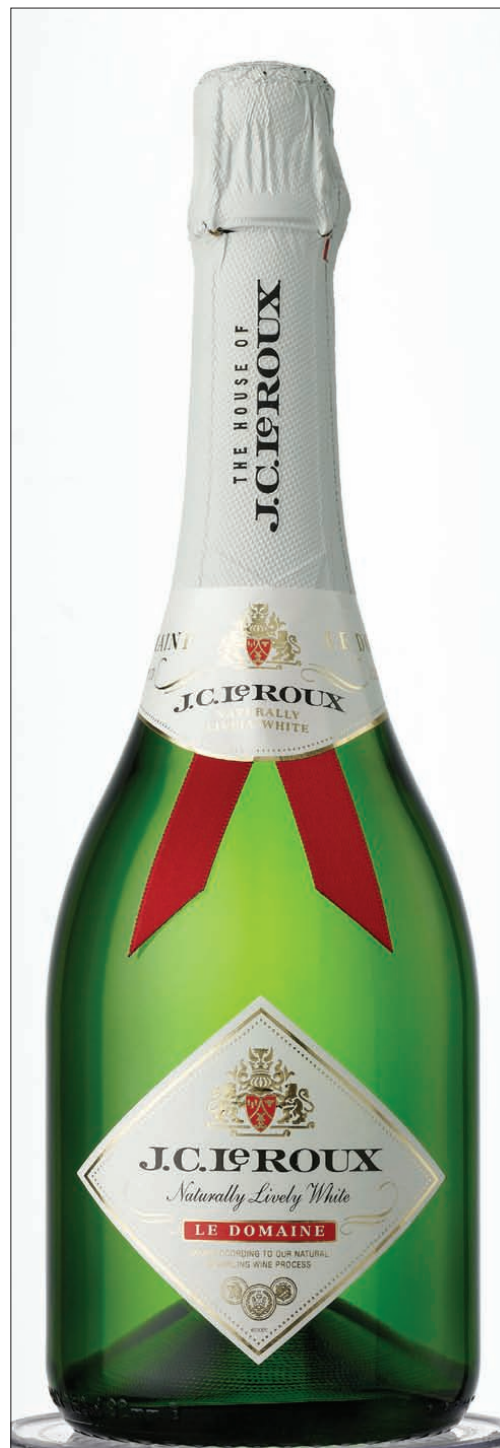
Para além dos espumantes, a J.C. Le Roux tem ainda vinhos clássicos Méthode Cap (premier vintage Cap Classiques), criados

numa adega com o consagrado método champanhês, com segunda fermentação em garrafa. A fraca luminosidade e a temperatura controlada das caves proporcionam a atmosfera ideal para uma fermentação lenta, permitindo que estes vinhos desenvolvam um corpo complexo e uma suavidade única durante o estágio. A gama de J.C. Le Roux Méthode Cap Classique compreende o J.C. Le Roux Scintilla, J.C. Le Roux Pinot Noir, J.C. Le Roux Pinot Noir Rosé, J.C. Le Roux La Vallée, J.C. Le Roux La Vallée Rosé e o J.C. Le Roux Brut.

O J.C. Le Roux Scintilla é o “produto estrela” desta selecção. É um espumante de extrema suavidade, bem equilibrado e delicado, que explode em bolhas cintilantes quando servido. Evidencia uma textura muito viva e excepcional, com um aroma bem desenvolvido de tostas e fruta madura. Uma espuma cremosa e elegante, permite uma excelente experiência de paladar. O J.C. Le Roux Pinot Noir é um Cap Classique que evidencia uma boa complexidade e duração. Tem um aroma bem desenvolvido, com um paladar de tostas, cereais e frutas, e apontamentos de framboesas. O seu carácter cremoso proporciona um final crepitante inigualável.

O J.C. Le Roux Pinot Noir Rosé é um Rosé Cap Classique que delicia a mente tanto quanto a visão. É um espumante com tons rosa-salmão, com uma maturação bem desenvolvida complementada por tons subtis de biscoito, nozes e passas brancas. O vinho evidencia o equilíbrio perfeito entre frescura e maturação, apresentando-se cheio e redondo no palato, com um ligeiro apontamento de frutos vermelhos e passas.

O J.C. Le Roux La Vallée é um espumante





meio seco, um Cap Classique ligeiro, apreciado por pessoas com palato seco bem como aqueles que gostam de um sabor ligeiramente adocicado.

Envolve em especiarias aromáticas, cereais e tons de citrinos, este Cap Classique light mas distinto, apela a todos os palatos.

O J.C. Le Roux La Vallée Rosé é um delicioso e refrescante Rosé Cap Classique, ligeiramente adocicado, um vinho extremamente versátil.

Pode ser apreciado em todos os momentos do dia com uma ampla variedade de peixes ou caça. Trata-se de um novo Rosé subtil e elegante, deixando as papilas com uma sensação adocicada, é um acompanhamento perfeito para todas as ocasiões.

O J.C. Le Roux Brut é maioritariamente composto por Pinot Noir com um pequeno apontamento de Chardonnay. É um Cap Classique não vintage com um paladar soberbo a frutos vermelhos, jovem, com a grande complexidade de um espumante fermentado em garrafa e um longo final.

MERCADO

A Casa J.C. Le Roux sustenta uma orgulhosa tradição de primeira Adega na África do Sul a dedicar-se inteiramente à produção de vinhos espumantes. A sua paixão e dedicação resultaram numa Marca emblemática, comprometida com a produção de espumantes e vinhos produzidos por método champanhês que elevam qualquer ocasião.

Localizada no coração do pitoresco Devon Valley, na mundialmente famosa região vinícola de Stellenbosch, a Casa J.C. Le Roux é o maior produtor de vinho da África do Sul. A sua paixão, a vocação artesanal e a experiência em produzir espumantes alegres e vintages em método champanhês, para todos os paladares, são lendárias.

Cada detalhe da produção de um espumante J.C. Le Roux, desde a selecção das uvas oriundas das mais selectas vinhas, até à fermentação final em adega, é cuidadosamente planeada e controlada para reflectir a essência desta Marca de espumantes. O recurso a castas clássicas em vinhas com diferentes orientações solares, facultam uma variedade de proveniências que transmitem complexidade a este vinho.

As uvas são prensadas em conjunto mas só o cuvée, ou os sucos de primeira qualidade, são utilizados para a produção dos J.C. Le Roux Cap Classiques. A luz fraca e as condições de temperatura controlada nas caves são ideais para uma segunda fermentação lenta, em garrafa, essencial para o aparecimento das mágicas bolhas e de uma espuma suave. O recurso a tradições ancestrais francesas, combinadas com tecnologia de ponta, criam vinhos Cap Classiques que conseguem competir com os melhores espumantes do mundo.

COMUNICAÇÃO

A Marca é promovida através de vários meios, incluindo televisão e outdoors. A gestão da Marca é fundamental para garantir que a filosofia do vinho em si é projectada para as várias iniciativas de comunicação. Posicionada como uma Marca vanguardista, é importante que toda a comunicação reflecta estes atributos em todos os momentos.

VANTAGENS COMPETITIVAS

Tendo sido uma das pioneiras no recurso ao método Cap Classique na África do Sul, a Casa J.C. Le Roux foi a primeira a produzir um Cap Classique Pinot Noir. O Pinot Noir é uma das três castas mais populares utilizadas na produção do champanhe francês.

Em 2008, o Rosé "Pinot Noir 2006" permitiu à Casa J.C. Le Roux ser o primeiro produtor Sul-Africano a receber com um rosé, a prestigiante distinção da Amorim Cap Classique Challenge, promovido pela Wine Magazine.

A J.C. Le Roux foi também a primeira cave da África do Sul a desenvolver um meio-seco pelo método champanhês, o La Vallée, que



SABIA QUE:

■ Por detrás do sucesso do método Cap Classique champanhês da J.C. Le Roux e dos vinhos espumantes, está o enólogo Elunda Basson que estudou vitivinicultura e enologia na Universidade de Stellenbosch e no Elsenburg Agricultural College.

■ Na África do Sul, um vinho espumante que é feito de acordo com o método tradicional francês é designado de "Método Cap Classique". De acordo com este método consagrado, os vinhos são sujeitos a uma segunda fermentação, através da adição de leveduras na garrafa, no vinho original, para criar as famosas bolhas que definem este produto.

■ A Casa J.C. Le Roux foi a primeira adega da África do Sul a produzir um Pinot Noir Cap Classique. Pinot Noir é uma das três castas mais populares utilizadas na produção de champanhe, na região de Champagne, em França.

permitted a muitos consumidores de vinhos a sua primeira experiência no mundo mágico dos espumantes fermentados em garrafa.



1983

Lançamento do Sauvignon Blanc, o primeiro vinho espumante lançado pela J.C. Le Roux.

1985

A Casa J.C. Le Roux lança o primeiro Pinot Noir da África do Sul.

2003

Lançamento do J.C. Le Roux Scintilla, numa escura e elegante garrafa.

2008

Pinot Noir Rosé 2006 foi o primeiro a vencer o prestigiante Amorim Cork Cap Classique Challenge.