



www.jcleroux.co.za

A Casa J.C. Le Roux é a empresa líder das caves sul-africanas, exclusivamente dedicada à produção artesanal de vinhos espumantes. Localizada no coração do pitoresco Devon Valley, na famosa região vinícola de Stellenbosch, a Casa de J.C. Le Roux alcançou o seu renome pela paixão, a perícia e a sabedoria com que elabora excelentes vintages em método champanhês, para além de outros vinhos joviais, espirituosos, de apelo universal.

Valores da Marca

A Casa J.C. Le Roux assume o seu compromisso com a perfeição do espumante, com a elegância e a pureza dos paladares, com o sabor excepcional de cada garrafa que transporta esta Marca emblemática.

Produtos e desenvolvimentos futuros

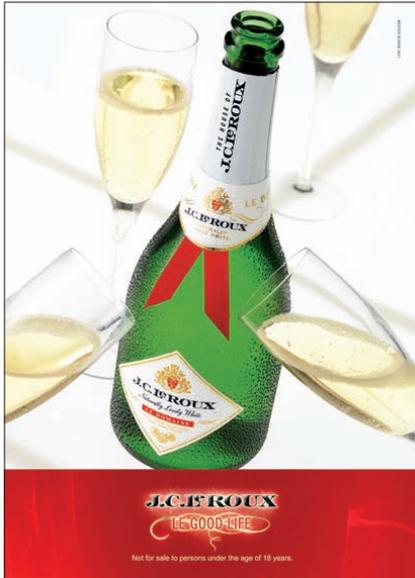
O portfolio da Marca apresenta quatro espumantes: J.C. Le Roux Le Domaine, J.C. Le Roux La Chanson, J.C. Le Roux Sauvignon Blanc e J.C. Le Roux La Fleurette. O J.C. Le Roux Le Domaine é um espumante leve, gaseificado, com toda a elegância e frescura de um Sauvignon blanc, pontuado pela doçura gentil 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 seleção. 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 orgulha-se de ter sido a primeira Cave sul-africana a dedicar-se exclusivamente à produção de vinhos espumantes. Este foco e esta dedicação permitiram construir uma Marca icónica, comprometida em oferecer espumantes e vinhos produzidos por método champanhês, que alegram todas as ocasiões.

Localizada no coração do pitoresco Devon Valley, na famosa região vinícola de

Stellenbosch, a Casa J.C. Le Roux é o líder sul-africano na produção de espumantes. 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 seleção das uvas oriundas das mais seletas vinhas, até à fermentação final em adega, é cuidadosamente planeada e controlada para refletir a essência desta Marca de espumantes. O recurso a castas clássicas em vinhas com diferentes orientações solares, facultam uma variedade de proveniências que transmitem a 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, 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 imprensa, outdoor e televisão. O Branding da Casa J.C. Le Roux é cuidadosamente trabalhado para afirmar uma das Caves líderes na África do Sul. A gestão da Marca é vital para assegurar que a filosofia do próprio vinho é projetada através da publicidade e das promoções realizadas. Posicionada como uma Marca vanguardista, é importante que toda a comunicação reflita 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 de J.C. Le Roux foi a primeira a produzir um Cap Calssique Pinot Noir. O Pinot Noir é uma das três castas mais

Factos que desconhece

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

A energia principal por detrás do sucesso do método Cap Classique champanhês da J.C. Le Roux e dos vinhos espumantes é 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 minúsculas e cobiçadas bolhas que definem este produto.

populares utilizadas na produção do champanhe francês. Em 2008, o Rosé "Pinot Noir 2006" permitiu à Casa de 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 permitiu a muitos consumidores de vinhos a sua primeira experiência no mundo mágico dos espumantes fermentados em garrafa.

1983

O primeiro vinho espumante lançado pela Casa J.C. Le Roux foi um Sauvignon Blanc.

1985

A Casa J.C. Le Roux desenvolve o primeiro Espumante Pinot Noir da África do Sul, através do "Método Cap Classique", ou champanhês.

1999

A Casa J.C. Le Roux desenvolve o primeiro meio-seco Cap Classique, La Vallée, que introduziu muitos estereótipos na elegante arte de apreciar um Cap Classique.

2008

A Casa J.C. Le Roux foi o primeiro produtor a vencer o prestigiante Amorim Cork Cap Classique Challenge com um rosé, o delicioso Pinot Noir Rosé 2006.

