

BOURGOGNE PINOT NOIR

BORGONHA · FRANÇA

A denominação regional Bourgogne Rouge é usada em toda área vitícola da Borgonha. As uvas Pinot Noir desse vinho vêm principalmente de terroirs selecionados na Côte de Beaune e Côte Chalonnaise (ao sul da Borgonha). Uma pequena parte da cuvée também vem dos vinhedos da Côte de Nuits. Fino e sutil, carregado por aromas de pequenos frutos pretos. Na boca é macio, com taninos redondos e um agradável frescor.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Bourgogne Pinot Noir

UVAS

Pinot Noir

SAFRA

2023

SOLO

As uvas vêm principalmente de terroirs selecionados na Côte de Beaune e Côte Chalonnaise (no sul da Borgonha). Uma pequena parte dessa cuvée também vem dos vinhedos da Côte de Nuits.

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

15°C a 16°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Aprecie este vinho com um prato de carnes curadas, massas, carnes vermelhas em molho como o típico francês “coq au vin” ou ensopado de carne. Experimente também com um queijo camembert.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Após a colheita manual, 100% das uvas são desengaçadas (separadas totalmente dos cabos). Isso é feito para afastar qualquer tanino verde ou amargor vegetal, garantindo que o vinho final mantenha uma textura de boca muito redonda e sedosa.
- ◆ Fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada. Duas pégeages diárias, durante dez dias; Estabilização e engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi, brilhante;

Aroma: fino e sutil, carregado por aromas de pequenos frutos pretos;

Sabor: na boca é macio, com taninos redondos e um agradável frescor;