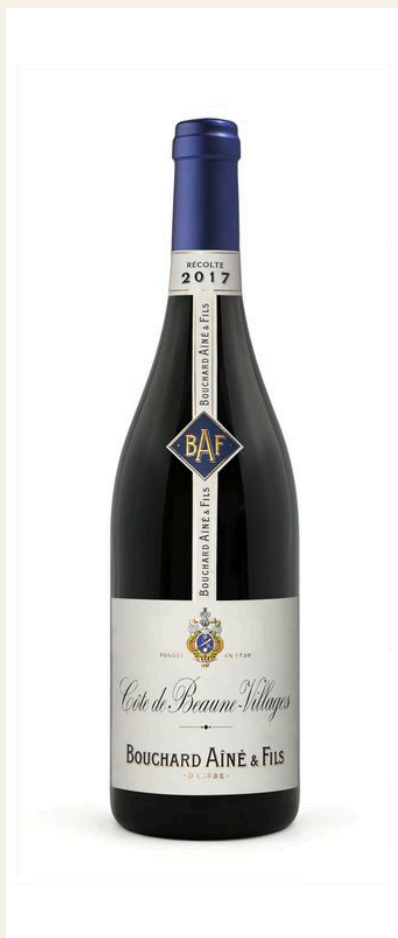


CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES

BORGONHA · FRANÇA

Côte de Beaune-Village é uma denominação cultivada em 14 aldeias de Côte de Beaune. O vinho é exclusivamente tinto e as vinhas estendem-se por 45 hectares. Rico em notas de frutos silvestres, com discreta madeira. É um vinho elegante, macio e agradável apresentando um ataque volumoso, com notas maduras e taninos finos. Tem toda a complexidade de suas diversas origens.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Côte de Beaune Village

UVAS

Pinot Noir

SAFRA

2021

SOLO

O vinhedo está plantado em encostas e sopés de colinas dominados por solos argilo-calcários e, em algumas parcelas específicas, solos pedregosos e leves.

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

15°C a 16°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar entradas quentes, pizzas picantes, grelhados, queijos.

VINIFICAÇÃO

- ◆ As uvas são colhidas inteiramente à mão, passam por uma mesa de triagem dupla para eliminar impurezas, folhas ou frutos que não estejam perfeitamente saudáveis.
- ◆ A fermentação alcoólica associada à maceração dura em torno de 3 semanas. Durante esse período, o chapéu de cascas que flutua no topo é constantemente rebaixado por meio da técnica de pigeage. Estagia por um período de 12 a 14 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi, límpido e brilhante;

Aroma: frutos silvestres vermelhos e pretos com discreta madeira;

Sabor: um vinho elegante, macio e agradável apresentando um ataque volumoso com notas maduras e taninos maduros. Côte de Beaune-Villages tem toda a complexidade de suas diversas origens. Este é um vinho macio, fino e elegante;