

GEVREY-CHAMBERTIN

BORGONHA · FRANÇA

Esta famosa denominação da Côte de Nuits, produz apenas vinhos tintos e possui uma boa gama classificada como Premier Cru. Estes vinhos são conhecidos por seu caráter forte e aromas intensos e expressivos - poderosos, mas extremamente suaves. Distinto e complexo, mostra agradáveis notas frutadas e toques delicados de carvalho. No paladar é um vinho encorpado e com marcada persistência. Possui um longo potencial de envelhecimento.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Gevrey Chambertin

UVAS

Pinot Noir

SAFRA

2020

SOLO

As uvas são colhidas em parcelas delimitadas de Gevrey-Chambertin e Brochon. O solo é predominantemente calcário marrom, misturado com margas (argila calcária), cascalhos e sedimentos do platô.

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

15°C a 16°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

É perfeito para acompanhar cordeiro assado (saddle of lamb), pratos clássicos franceses como Bœuf Bourguignon ou Coq au Vin, além de carnes de caça (pato e ganso) e queijos maduros de pasta dura.

VINIFICAÇÃO

- ◆ As uvas são colhidas manualmente em pequenas caixas arejadas e passam por uma triagem minuciosa em mesa de seleção.
- ◆ O mosto passa por um período de maceração e fermentação que dura cerca de 3 semanas em tanques sob temperatura controlada. Durante o processo, são realizadas constantes pigeages.
- ◆ O vinho estagia por mais de 16 meses em barricas de carvalho francês. De madeira nova moderado (20%)

NOTAS DE PROVA

Cor: vermelho-rubi profunda e brilhante, com reflexos violáceos.

Aroma: um aroma agradável mostrando notas de morangos e framboesas com toques delicados de carvalho;

Sabor: um vinho poderoso, rico e encorpado, exibindo os sabores frutados já percebida no aroma;