

NUITS-SAINT-GEORGES

BORGONHA · FRANÇA

Nuits-Saint-Georges é uma daquelas regiões mágicas, conhecida em todo o mundo. A produção praticamente é dedicada a vinhos tintos. Com um aroma intensamente frutado, esse vinho mostra notas de cerejas junto com agradáveis notas de especiarias e trufas. No paladar é encorpado, com taninos poderosos e marcantes.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Nuits Saint Georges

UVAS

Pinot Noir

SAFRA

2020

SOLO

Argilo-calcário (composto por solos bruns calcários assentados sobre rochas do período Jurássico).

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

16°C a 18°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Acompanhamento perfeito para pratos com molho picante, caça assada, assados e grelhados carnes vermelhas, queijos.

VINIFICAÇÃO

- ◆ As uvas são colhidas manualmente, após o desengace, as uvas passam por uma maceração a frio.
- ◆ Fermentação Alcoólica conduzida em tanques com controle estrito de temperatura. Durante este período, são realizadas técnicas de pigeage e remontage.
- ◆ O vinho estagia por 14 a 16 meses em barricas de carvalho francês. A proporção de carvalho novo (cerca de 20%).

NOTAS DE PROVA

Cor: vermelho púrpura intenso e brilhante;

Aroma: um aroma intensamente frutado e especiado, mostra notas de cerejas, canela e cravo. Aparece ainda um toque de trufas, alcaçuz e tabaco.

Sabor: encorpado e persistente. É um vinho poderoso, talvez onde a Pinot encontra sua melhor harmonia entre taninos e redondeza.