

JEAN GAMAY

BORGONHA/BEAUJOLAIS E MÂCONNAIS · FRANÇA

Possui aromas intensos de amora e mirtilo maduros, com um toque de alcaçuz e especiarias, além das agradáveis notas minerais. Fácil de beber e agradar, é um vinho de convívio, para compartilhar com os amigos.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

Vin de France

UVAS

Gamay

SAFRA

2021

SOLO

As vinhas do Jean estão plantadas principalmente nas colinas próximas a Lyon, com raízes fixadas profundamente em rochas graníticas formadas há mais de 320 milhões de anos. Um solo bem drenado e aerado, ideal para a casta Gamay Noir.

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

16°C a 18°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Pães e queijos, pratos com pimenta, petiscos (como batatas fritas), frutas vermelhas/amoras, geleias e cogumelos — sugestões de harmonização simples e convivial, no espírito descontraído da marca Jean.

VINIFICAÇÃO

- ◆ As uvas são selecionadas de parcelas específicas por seu ponto ideal de maturação e condição. Passam por triagem e desengace parcial. Maceração com controle de temperatura, com o objetivo de extrair suavemente o material polifenólico e taninos macios, preservando a frescura da fruta. O Jean envelhece sobre as borras finas em tanques, para realçar sua complexidade.

NOTAS DE PROVA

Cor: Granada intensa e profunda.

Aromas: Notas intensas de amora e mirtilo maduros, com toques de alcaçuz e minerais.

Sabor: Boca redonda, com doçura agradável e sabores frutados intensos; de fácil acesso, cheio de frescor, com final brilhante e persistente.