

JEAN PINOT NOIR

BORGONHA/BEAUJOLAIS E MÂCONNAIS · FRANÇA

Cheio de frescor e com equilíbrio perfeito. Tem um nariz típico da Pinot Noir, que se revela com aromas de cereja, framboesa, kirsch e um toque de especiarias. Um vinho para todos os momentos.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

Vin de France

UVAS

Pinot Noir

SAFRA

2022

SOLO

As vinhas que produzem o Jean Pinot Noir estão plantadas essencialmente em solos argilo-calcários, com densidade média de 8.000 pés por hectare.

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

16°C a 18°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Aves (frango, pato),
queijos macios, cogumelos,
charcutaria e pratos leves à
base de carne vermelha —
a versatilidade clássica de
um Pinot Noir.

VINIFICAÇÃO

- ◆ As uvas são provenientes de parcelas selecionadas por seu estado ideal de maturação, passando por triagem e desengace. A maceração é bastante longa, com controle rigoroso de temperatura. O objetivo: extrair a matéria polifenólica da forma mais suave possível, para obter taninos macios e doçura. O Jean é envelhecido em tanques sobre borras finas, para lhe conferir toda a sua complexidade.

NOTAS DE PROVA

Cor: Granada vivo e brilhante, típico da Pinot Noir

Aromas: Gourmand, com nariz típico de Pinot Noir — cereja, kirsch, framboesa, com um toque especiado.

Sabor: Boca de grande suavidade, fina e complexa. Equilíbrio perfeito. De fácil acesso, o Jean é cheio de frescor e deixa um final muito suave.