

## BEAUJOLAIS SELECTION PARCELLAIRE



PAÍS FRANÇA  
REGIÃO BOURGOGNE  
SUBREGIÃO BEAUJOLAIS

TINTO | SAFRA 2020

Um tinto de grande leveza e versatilidade para combinar com comida. O Beaujolais, quando servido a 14°C, temperatura um pouco mais baixa que o serviço da maioria dos tintos, exibe sua melhor forma e frescor, e vai bem com praticamente tudo - petiscos, pizzas, sanduíches, massas, carne vermelha, aves e queijos. Um vinho perfeito para os dias quentes.

**VARIEDADES:** 100% Gamay

### VINIFICAÇÃO

A região de Beaujolais possui um solo granítico e sendo um pouco mais quente que a Borgonha permite que a Gamay mostre toda a sua personalidade, com grande poder aromático e cheio de nuances frutadas. Sua vinificação inicia com a maceração carbonica que dura em torno de 7 dias e permite que o vinho ganhe cor e seu aroma frutado. A fermentação ocorre em 10 dias a baixa temperatura e remontagens são feitas regularmente para adicionar mais complexidade aromática como notas de pimenta e especiarias. O vinho envelhece por 6 meses em aço inox.

### AMADURECIMENTO

O vinho permanece em tanques de aço inox por até 6 meses antes do engarrafamento.

### NOTAS DE PROVA

Vermelho-cereja com aroma intenso e frutado, como cereja, groselha e leve toque de banana, complementados por notas florais, como violeta e peônia. A boca corresponde ao nariz. Equilibrado, com taninos discretos e macios, boa acidez e frescor.

### HARMONIZAÇÃO

Próprio para os dias quentes e pratos frescos e leves, acompanha bem pratos versáteis como sanduíches.

### VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 13°C | VOLUME 750 ML

### DESCRIÇÃO DA LINHA

#### DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A família Bichot escolheu a Borgonha como lar em 1350, antes mesmo de o Brasil ser descoberto! Eram comerciantes em Monthélie, mas foi a partir do século XIV que Albert Bichot imprimiu grande impulso aos negócios da família, transferindo-se para Beaune, onde desde então a família se dedica à produção de vinhos. Atualmente Albéric Bichot, sexta geração dos Bichot, está no comando dos Domaines que se estendem por 100 hectares de vinhedos em Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune e Côte Chalonnaise, e em algumas parcelas produz vinhos orgânicos, o que mostra o respeito e os princípios deste produtor. Merecem destaque alguns Domaines que deram o devido reconhecimento à Família Bichot e que estão presentes hoje nos melhores restaurantes da França e em mais de cem países: • Domaine Long Depaquit em Chablis (65 ha) • Domaine du Clos Frantin em Nuits Saint Georges (13 ha) na Côte de Nuits • Domaine du Pavillon em Pommard (17 ha) na Côte de Beaune • Domaine Adélie em Mercurey (4,2 ha) na Côte Chalonnaise Albert Bichot é um recordista de prêmios. Já recebeu mais de 1.200 prêmios por todo o mundo, desde os desconhecidos de grande parte dos consumidores, Burgundy Report, Weinwirtschaft ou Clive Coates, entre outros, até os mais conhecidos, como Decanter World Wine Awards, Wine Enthusiast, Guide Hachette, Guide Bettane Desseauve e Gaulte Millau, no qual o Grands Echezeaux Grand Cru obteve em 2006 99/100. A nota comprova a qualidade e o respeito que os mercados francês e mundial têm por esse excepcional produtor da Borgonha.

CÓDIGO DO PRODUTO  
AB2500

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
3296311102008

CAIXA  
12x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
3296311702000



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo  
Catalogo online: [catalogo.winebrands.com.br](http://catalogo.winebrands.com.br) | Contato: [contato@winebrands.com.br](mailto:contato@winebrands.com.br)  
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)