

## BOURGOGNE VIEILLES VIGNES PINOT NOIR

PAÍS FRANÇA

REGIÃO BOURGOGNE

SUBREGIÃO CÔTE DE BEAUNE

TINTO | SAFRA 2018



Elaborado com uvas Pinot Noir de vinhedos antigos, com cerca de 25 a 30 anos de idade, da família Bichot na Borgonha. Um tinto leve e versátil, para ser bebido sozinho ou acompanhar carnes vermelhas, aves em molhos de vinho e queijos finos.

**VARIEDADES:** 100% Pinot Noir

### VINIFICAÇÃO

O Bourgogne Vieilles Vignes é produzido a partir de uvas de parreiras com 25 a 30 anos de idade, localizadas na Côte de Nuits e Côte de Beaune sobre solos argilo-calcarios. As uvas são colhidas manualmente em caixas de 25 kg, selecionadas e levadas aos tanques de fermentação por gravidade, sem esmagamento. A maceração dura em torno de 18 a 25 dias em barricas de carvalho e em tanque de aço inox. O controle da temperatura permite que nos primeiros dias o vinho permaneça a uma temperatura entre 10 e 14°C, para o vinho ganhar os aromas primários. Em uma segunda etapa, com a temperatura entre 20 e 30°, permite o início da fermentação e remontagens manuais são realizadas para extração dos taninos e corpo. Posteriormente o vinho envelhece por 8 a 12 meses, parte em tanques de aço inox e outra parte em barris de carvalho para o seu amadurecimento e longevidade.

### AMADURECIMENTO

30% do vinho estagia em barricas de carvalho por um período de 8 a 12 meses.

### NOTAS DE PROVA

De coloração vermelho-rubi. No nariz apresenta notas de frutas do bosque, mescladas a discretas notas de madeira e leve toque mineral e de especiarias. Apresenta bom equilíbrio, taninos maduros e final longo.

### HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, aves em molhos de vinho e queijos finos.

### VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE 15°C | VOLUME 750 ML

### DESCRIÇÃO DA LINHA

Vieilles Vignes

### 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  
**AB0600**

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
**3296311109014**

CAIXA  
**12x 750 ML**

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
**3296311709016**



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)