

MÂCON



PAÍS FRANÇA
REGIÃO BOURGOGNE
SUBREGIÃO MÂCONNAIS

TINTO | SAFRA 2019

Macon é um vinho prazeroso com um caráter frutado muito presente. Ele é suculento, macio, e com taninos longos, muito prazeroso para beber.

VARIEDADES: Gamay

VINIFICAÇÃO

A aldeia de Pierreclos está localizada na parte mais a sul da região de Mâconnais. Como faz fronteira com a região do Beaujolais, esse tipo de solo é particularmente adequado à uva Gamay. Diante dos caprichos do tempo, os profissionais do vinho de Borgonha aumentaram seus esforços para tirar o melhor proveito de suas vinhas, que produziram uma menor quantidade (aproximadamente 20% abaixo da média), mas de qualidade fantástica. A vinificação acontece em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada pelo período de 10 dias. Posteriormente o vinho fica em contato com as leveduras por um período de 7 a 9 meses para agregar complexidade aromática e amaciar seus taninos.

AMADURECIMENTO

Não passa por afinamento em madeira.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor rubi clara com muito brilho. No nariz aromas de ameixa, cereja e especiarias. Em boca ele é muito vivo, equilibrado e com bons taninos, apresentas sabor prolongado de morango e groselha.

HARMONIZAÇÃO

Um vinho ideal para acompanhar pratos leves a base de peixe ou frutos do mar, escalopes ao curry, sardinhas grelhadas, ostras quentes ou escargots.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 14°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA

MÂCON

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
AB4100

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
3296311167007

CAIXA
12x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
3296311767009



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo

Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br

Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)