

CÔTE DE BEAUNES-VILLAGES

PAÍS FRANÇA

REGIÃO BOURGOGNE

SUBREGIÃO CÔTE DE BEAUNE

TINTO | SAFRA 2018

Um vinho que encanta por seu caráter sutil e sua leveza. Perfeito para ser degustado entre os amigos ou em uma refeição leve. De cor rubi profundo, tem delicado frescor, com aroma de cereja e ameixa. Na boca, é levemente mineral, muito leve e elegante.

VARIEDADES: 100% Pinot Noir

VINIFICAÇÃO

Beaune, capital histórica da Borgonha, possui solo argilo-calcário duro que entrega ao vinho muita finesse e elegância. A AOC Côte-de-Beaune permite utilizar uvas de todos os vilarejos da Côte e da Borgonha central. A colheita é manual feita em caixas de 25kg, as uvas são selecionadas e transferidas para os tanques de fermentação. A maceração ocorre por 20 a 28 dias em tanques de carvalho e em aço inox com controle de temperatura. Em uma primeira fase o vinho permanece com temperatura entre 10 e 16°C para extração do caráter frutado da Pinot. Na segunda etapa, a fermentação ocorre na temperatura entre 20 e 30°C Com delicadas remontagens diárias a fim de extrair apenas os taninos elegantes.

AMADURECIMENTO

Amadurecimento de 14 a 16 meses em barricas de carvalho sendo 20% novas.

NOTAS DE PROVA

De cor rubi profundo, esse Côte de Beaune Villages tem um nariz levemente amadeirado, com algumas notas de defumado, frutas vermelhas como morango e groselha e um final que lembra alcaçuz. O vinho é dotado de taninos finos, boa estrutura, sem arestas. O final é harmonioso, elegante e longo.

HARMONIZAÇÃO

Aves de caça como codorna ou galinha da Angola acompanhadas de batatas e castanhas seriam os pares perfeitos para o vinho. Por ser um Pinot com certa estrutura, uma infinidade de cozidos com cogumelos e uma costela suína assada (mas sem o molho barbecue) harmonizam muito bem.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°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
AB0400

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
3296311125007

CAIXA
12x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
3296311725009



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)