

NUITS-SAINT-GEORGES

PAÍS FRANÇA
REGIÃO BOURGOGNE
SUBREGIÃO CÔTE DE NUITS

TINTO | SAFRA 2018

Mais um saboroso e elegante clássico da Borgonha, um Pinot Noir bastante típico, com aroma envolvente de ameixa, chá e especiarias. Na boca é redondo, sutil e levemente mineral, mostrando o uso perfeito da madeira em seu amadurecimento.

VARIEDADES: 100% Pinot Noir

VINIFICAÇÃO

A AOC Nuits-Saint-Georges se estende por dois municípios: Nuits-Saint-Georges e Premeau-Prissey e é quase que exclusivamente dedicada a produção de vinhos tintos. Os solos são formados por calcário marrom em encostas calcáreas do período Jurássico. As uvas são colhidas manualmente em caixas de 25 quilos e seguem diretamente para a vinícola onde é feita uma triagem em mesa vibratória para retirar os frutos danificados e serem desengaçadas. As uvas seguem para a maceração e fermentação por 20 a 28 dias em tonéis de carvalho cônico com temperaturas controladas. Em uma primeira fase o mosto permanece a uma temperatura de 10° a 14°C para extrair o caráter frutado seguindo para a segunda fase aonde ocorre a fermentação alcoólica com temperatura de 20° a 28°C. Remontagens delicadas são feitas durante este período para extrair apenas os taninos mais elegantes. O vinho envelheceu de 14 a 16 meses na cave da propriedade Bichot em barricas de carvalho de Tronçais, Allier e Vosges, sendo 30% novas.

AMADURECIMENTO

Até 16 meses em barricas de carvalho francês, sendo 30% novas.

NOTAS DE PROVA

Vermelho-rubi com reflexos granada. No nariz apresenta toque herbáceo e notas características de cogumelos, assim como frutas vermelhas, tabaco e cacau. Na boca apresenta bom corpo e equilíbrio. Final longo.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha bem carnes fortes, caças, carnes com molhos à base de vinho e queijos finos.

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
AB0100

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
3296311140000

CAIXA
12x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
3296311740002



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)