

VOSNE ROMANÉE - DOMAINE DU CLOS FRANTIN

PAÍS FRANÇA

REGIÃO BOURGOGNE

SUBREGIÃO CÔTE DE NUITS

TINTO | SAFRA 2016

Vosne-Romanée é uma denominação clássica da Borgonha e seus vinhos são ricos, suculentos e de grande personalidade. As uvas utilizadas neste vinho provêm de vinhedos com média de 30 a 40 anos. Um vinho elegante e, sem dúvida, uma ótima opção para conhecer melhor os ícones da Borgonha sem gastar muito.

VARIEDADES: 100% Pinot Noir

VINIFICAÇÃO

Em uma pequena aldeia de 260 hectares de vinha ao norte da Côte de Nuits, próximo às parcelas de Richebourg e Romanée Conti, que esta localizada a parcela de Vosne Romanée. As vinhas de 30 a 40 anos estão plantadas em uma densidade de 10.000 pés por hectare, cuja densidade é parte integrante para promover a concorrência entre as vinhas, limitando naturalmente a produção e melhorando a qualidade dos cachos. As uvas são colhidas manualmente em caixas de 25 quilos. Na vinícola, é feita a triagem em uma mesa vibratória e logo são desengaçadas. A fermentação e a maceração são feitas em tanques térmicos de madeira com temperatura controlada. Após separar o vinho das cascas ele segue para um estágio de 16 meses em barricas de carvalho, sendo 35% novas das seguintes origens: Tronçais, Allier e Vosges.

AMADURECIMENTO

Amadurecimento de 14 a 16 meses em barricas de carvalho francês garantindo maior concentração em cada cluster sendo 40% novas.

NOTAS DE PROVA

Vermelho-rubi com reflexos granada. No nariz é bastante intenso e complexo, com notas de tabaco, chá e especiarias. Na boca apresenta taninos aveludados, boa presença e equilíbrio e final persistente.

HARMONIZAÇÃO

Combina bem com aves, carnes vermelhas, patos, caças de pena e queijos finos.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ML



DESCRIÇÃO DA LINHA

O Domaine du Clos-Frantin possui 13 ha, dos quais 8 ha abrigam os vinhedos de Premier e Grand Crus. A vinificação é feita na nova vinícola em Nuits-Saint-Georges, onde todos os processos mecânicos foram eliminados, assim como o tratamento com produtos químicos, com a intenção de preservar o alto nível de qualidade das uvas. A propriedade Domaine du Clos Frantin foi fundada por Antoine Vincent Legrand, coronel da infantaria de Napoleão I. A propriedade leva o nome de um lote de terras chamado "Le Clos Frantin", no coração do vilarejo de Vosne-Romanée, ao lado do famoso vinhedo "La Tâche". Desde sua compra pela família Bichot, a propriedade cresceu consideravelmente e oferece hoje uma ampla gama de Grands Crus.

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
AB1800

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
3296311152034

CAIXA
12x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
3296311751039



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)