

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU - DOMAINE DU PAVILLON

PAÍS FRANÇA

REGIÃO BOURGOGNE

SUBREGIÃO CÔTE DE BEAUNE

BRANCO | SAFRA 2017

Corton-Charlemagne é um dos raros Grand Crus brancos da Borgonha. A família Bichot apresenta seu Corton, um vinho intenso, rico e com característica nota mineral. Um Chardonnay para apreciadores desta que é uma das uvas brancas mais importantes do mundo.

VARIEDADES: 100% Chardonnay

VINIFICAÇÃO

Corton Charlemagne esta localizada na fronteira entre a Côte de Nuits e Côte de Beaune e é uma das principais regiões produtoras de vinhos brancos da Borgonha. Os vinhedos estão situados sobre a famosa montanha de Corton com exposição Sudeste. O solo marrom de marga calcária e altitude média de 280 metros entrega ao vinho muita elegância. Os vinhedos possuem alta densidade, 10.000 pés por hectare, isso promove a concorrência entre as parreiras limitando naturalmente a produção entregando maior concentração aromática em cada cacho de uva. As uvas são colhidas manualmente em caixas de 25 quilos e é feita uma triagem em mesa vibratória para remover cachos de uva danificado, em seguida, é realizada uma leve prensagem com os caixas inteiros, decantação é retirada apenas as partículas mais grosseiras e indesejadas para preservar a pureza do vinho. O mosto é então colocado em barricas de carvalho, sendo 60% novas (tronçois, Allier e Vosges) e ocorre fermentação à temperatura da adega com leveduras indígenas, chegando a durar de 3 semanas a 2 meses pra finalizar, o que oferece grande estrutura e complexidade aromática. O vinho é envelhecido por 12 a 15 meses em barricas de carvalho (30% novas), passando em alguns momentos por battonage e fermentação malolática.

AMADURECIMENTO

O vinho estagia por 12 a 15 meses em barricas de carvalho francês sendo 30% novas.

NOTAS DE PROVA

Quando jovem ele é de cor pálida com nuances douradas, chegando a tons âmbar com a idade. No nariz ele mostra notas amanteigadas, frutas cítricas, maçã cozida, mel e especiarias. Na boca tem muita concentração, equilíbrio, frescor e complexidade.

HARMONIZAÇÃO

Um vinho para acompanhar mariscos, crustáceos, lagosta, peixes e carnes brancas.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE 12°C | VOLUME 750 ML



DESCRIÇÃO DA LINHA

DOMAINE DU PAVILLON

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
AB2000

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
3296311182017

CAIXA
12x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
3296311782019



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)