VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Champy Beaune Vieilles Vignes 2017
Vinícola	Maison Champy
Safra	2017
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Beaune (Côte de Beaune)
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho (25% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	
Decanter	
Premiações	92 pts Falstaff

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1720, Champy é a Maison de vinhos mais antiga da Borgonha. O edifício da vinícola foi arquitetado por Gustave Eiffel, que anos antes projetou a Torre Eiffel. Além disso, foi nas instalações da Maison Champy, onde Luiz Pasteur montou e desenvolveu o método da pasteurização.

São séculos de muita história e tradição na elaboração de vinhos de alto padrão em diferentes denominações da Borgonha.

Oriundo de vinhas plantadas em 1945 em Beaune, em área de solo argilo-calcário e exposição sul, este Pinot Noir conta com uma maturação de 14 meses em barricas de carvalho, 25% novas. Destaca-se pelo belíssimo potencial de guarda.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: notas de mirtilo, amora e cereja ácida, aliados e múltiplas especiarias doces e picantes, além de toques defumados

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: esbanja tipicidade e elegância, trazendo um conjunto sedutor e harmonioso, constituído por taninos finos e macios, em plena sintonia com uma acidez suculenta e muito salivante

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	**ave**	**suíno**
	cordeiro	gado	**caça**	**curada**
QUEIJOS	frescos	moles	**médios**	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	**cogumelos**
AMIDOS	massas	**risotos**	polenta	**tubérculos**
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos