VINUM·DAY
est. 2014

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| **Vinho** | Chapoutier Hermitage Blanc Chante-Alouette 2018 |
| **Vinícola** | Maison M. Chapoutier |
| **Safra** | 2018 |
| **País** | França |
| **Região** | Rhône |
| **SubRegião** | Hermitage |
| **Tipo** | branco |
| **Castas** | Marsanne |
| **Teor Alcoólico** | 14% |
| **Maturação** | 60 a 70% do vinho estagia em demi-muids, sendo 10% de carvalho novo |
| **Temperatura de Serviço** | 10 a 12 °C |
| **Guarda** | 2040 |
| **Decanter** | - |
| **Premiações** | 95 pts Revista Adega \| 95 pts Wine Advocate \| 94 pts Jeb Dunnuck \| 94 pts Wine Enthusiast \| 94 pts Wine Spectator \| 93 pts Vinous Media |

## VEDANTE

**Natural**

## TAÇA

**Bordeaux**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A família Chapoutier possui tradição desde 1808 em Hermitage e provocou uma verdadeira revolução na região. Marius Chapoutier foi o primeiro viticultor a vinificar suas próprias uvas. A qualidade dos vinhos muito aumentou, permitindo a ampliação dos negócios da família.

Hoje, o ousado enólogo Michel Chapoutier conduz os trabalhos da vinícola familiar. Ele converteu todas as vinhas para a agricultura biodinâmica na sua busca incessante por revelar a essência dos terroirs.

Chante-Alouette Hermitage Blanc é um varietal de Marsenne elaborado com uvas de três vinhedos distintos: Le Méal - solos de seixos muito antigos- Les Murets - solos argilo-calcário - e Chante-Alouette - solo de loess e granito decomposto muito fino.

Parte do vinho é vinificado em demi-muids e outra parte é feita em tanques de aço inox. Durante os 2 ou 3 primeiros meses, battonages periódicos são feitos para adicionar textura ao vinho.

No topo da encosta Chante-Alouette, existe uma pequena casa por onde passa uma das linhas Hartmann, sendo considerado um lugar de forte magnetismo.

## ANÁLISE SENSORIAL

### Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo-palha

### Análise olfativa

| | | |
|---|---|---|
| INTENSIDADE | baixa | alta |
| EVOLUÇÃO | primário | terciário |

DESCRIÇÃO: notas de maçãs fuji, peras, pomelo, abacaxi fresco, pêssego branco e lírio-amarelo, com toques de manteiga e amêndoas torradas

### Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: branco encorpado, com acidez pulsante, caracterizado por múltiplas camadas de sabor e ampla persistência

### 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: morue à la lyonnaise, foie gras, lagostas, tilápia com molho de curry verde, tagine de tamboril com alho, blanquette de veau