

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Chamirey Mercurey Rouge 2020
Vinícola	Château de Chamirey
Safra	2020
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Mercurey (Côte Chalonnaise)
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barris de madeira francesa (10% novos)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	
Decanter	
Premiações	93 pts Revista Adegas 92 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Chamirey é um dos Châteaux mais tradicionais de Mercurey, a principal denominação de Côte Chalonnaise.

A propriedade existe desde o século XVIII no vilarejo, onde explora múltiplos *climats* e *lieux-dits*.

Suas vinhas possuem idade média de 35 anos e são cultivadas com preceitos biológicos, no tradicional regime de alta densidade da Borgonha, com 10.000 plantas por hectare.

Neste Pinot Noir, uvas de 13 diferentes parcelas, sendo 3 Premier Crus, foram reunidas. Os solos são argilo-calcários e as exposições dos vinhedos diferem. A fermentação ocorreu com leveduras naturais e a maturação de 70% do vinho foi de 12 meses em barris de madeira das florestas da Borgonha, Allier e Vosges. 10% deles eram novos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO



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