

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Chevrot Maranges Sur Le Chêne 2016
<b>Vinícola</b>	Domaine Chevrot
<b>Safra</b>	2016
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Borgonha
<b>SubRegião</b>	Maranges (Côte de Beaune)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	12,9%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas e 3 meses em cubas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18°C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	92 pts VertdeVin

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A denominação de origem **Maranges** é a mais meridional de Côte de Beaune. Assim como na maior parte da **Borgonha**, entre as castas tintas, a **Pinot Noir** é quem brilha nestas terras, representando 13,5 dos 18 hectares de videiras que o **Domaine Chevrot** possui.

A comuna de Cheilly-les-Maranges é o berço da *lieu-dit* **Sur le Chêne**. Nesta área, o solo é um pouco mais pedregoso que no restante da região, mas sua composição continua sendo majoritariamente **argilosa e calcária**. A famosa escarpa de Côte d'Or garante a excepcionalidade deste *terroir*, protegendo as videiras do sopro dos ventos e permitindo uma excelente drenagem dos terrenos através de uma inclinação sutil. O clima é totalmente **continental**, com 4 estações bem definidas, e diferentemente do restante de **Côte d'Beaune**, em Maranges a exposição dos vinhedos é no sentido sul/sudeste.

Desde 1830 a tradição vinhateira do Domaine Chevrot é passada de geração em geração e em 2008 foi a vez dos irmãos Pablo e Vincent Chevrot assumirem a propriedade. Um de seus primeiros feitos foi certificar **100% da propriedade como orgânica**, um compromisso fiel de respeito a natureza que assegura vinhas e conseqüentemente uvas extremamente sãs.

100% Pinot Noir, de uvas colhidas manualmente, este exemplar espetacular advém de **videiras com 50 anos de idade**. Sua maturação decorreu por **15 meses em carvalho francês**, dos quais 12 meses foram em barricas e 3 meses em cubas, todas termorreguladas.

## 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

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



### CULINÁRIA

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

