

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Decelle Villa Nuits-Saint-Georges 2015
Vinícola	Decelle-Villa
Safra	2015
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Nuits-Saint-Georges (Côte de Nuits)
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13,3%
Maturação	18 meses em barris de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Decelle-Villa é a concretização de uma parceria de sucesso entre dois grandes nomes, Olivier Decelle e Pierre-Jean Villa. O primeiro é um grande produtor de vinhos fortificados em Roussillon e detentor do Château Jean Faure, em Saint-Émilion. O segundo possui uma base de produção no Vale do Rhône, estando por trás das marcas Pierre Jean Villa e Les Vin de Viennes.

Juntos, adquiriram uma vinícola na AOC Nuits Saint-Georges, que compreende a vila homônima e a vila de Premeaux Prissey. Esta é uma área contemplada por 41 Premier Crus, os quais formam uma verdadeira "espinha dorsal" da denominação. No geral, as bordas são representadas pela denominação regional, enquanto as porções centrais, que consistem em áreas ricas no chamado Calcário Comblanchien, são de caráter Premier Cru.

Toda a região possui o solo argiloso calcário típico da Borgonha, de modo a conferir um caráter potente e bem estruturado aos vinhos elaborados com Pinot Noir.

Todas as uvas vinificadas pela Decelle-Villa advém da agricultura orgânica e biodinâmica. As que originaram este exemplar foram colhidas de videiras com idade de 45 anos, cultivadas sobre um solo rico em óxido de ferro, tipicamente encontrado nas melhores porções da AOC. Na adega, onde todos os processos foram conduzidos por gravidade, as uvas foram desengaçadas e maceraram durante 21 dias. A fermentação decorreu em barris de carvalho, onde o vinho também estagiou durante 18 meses, sobre as borras finas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas silvestres maduras (cereja, morango, framboesa), sous-bois, pimenta-branca, especiarias como baunilha, cravo e anis, além de toques de cedro e chocolate ao leite

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

denota delicadeza e suculência de forma muito harmoniosa, com taninos finos e macios aliados a uma acidez salivante; a complexidade olfativa se repete no palato, destacando em primeiro plano as frutas maduras juntas de um mix de ervas secas

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



CULINÁRIA

