

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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

