

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Domaine Antonin Guyon Corton Clos Du Roy Grand Cru 2020
Vinícola	Domaine Antonin Guyon
Safra	2020
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Corton (Côte de Beaune)
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho (50% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2044
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	96 pts Wine Enthusiast 92 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Domaine Antonin Guyon é uma vinícola familiar da Borgonha, que tem produzido exemplares de alta qualidade desde a década de 1960. Com vinhedos localizados em alguns dos terroirs mais renomados da região, é atualmente gerenciado pelo filho de Antonin, Dominique Guyon.

Um dos principais locais explorados pelo Domaine é Corton, a única denominação Grand Cru para vinhos tintos na Côte de Beaune. Antonin Guyon possui meio hectare com videiras de 50 anos na parcela Clos du Roy, que está localizada perto do topo da colina de Corton, onde o solo consiste em um misto de argila e calcário, que fornecem uma generosa expressão aromática, assim como ótima estrutura e elegância.

O Clos du Roy Corton de Antonin Guyon é um Pinot Noir que expressa todo o charme dos vinhos de maior prestígio da Borgonha. Sua elaboração ocorreu seguindo as tradições regionais, com vinificação em cubas de madeira abertas, seguida de estágio em barricas de carvalho (50% novas) por pelo menos 18 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
CULINÁRIA	<p>CARNES peixe <input type="checkbox"/> crustáceo <input type="checkbox"/> ave <input type="checkbox"/> suíno <input type="checkbox"/> cordeiro <input type="checkbox"/> gado <input type="checkbox"/> caça <input type="checkbox"/> curada <input type="checkbox"/></p> <p>QUEIJOS frescos <input type="checkbox"/> moles <input type="checkbox"/> médios <input type="checkbox"/> duros <input type="checkbox"/></p> <p>DA TERRA hortaliças <input type="checkbox"/> legumes <input type="checkbox"/> cereais <input type="checkbox"/> cogumelos <input type="checkbox"/></p> <p>AMIDOS massas <input type="checkbox"/> risotos <input type="checkbox"/> polenta <input type="checkbox"/> tubérculos <input type="checkbox"/></p> <p>TEMPEROS pimentas <input type="checkbox"/> ervas <input type="checkbox"/> especiarias <input type="checkbox"/> aromáticos <input type="checkbox"/></p> <p>DOCES oleoginosas <input type="checkbox"/> frutas <input type="checkbox"/> sobremesas <input type="checkbox"/> chocolate <input type="checkbox"/></p> <p>DESCRIÇÃO</p>