

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Eric Vairet Saint-Romain Blanc 2020
<b>Vinícola</b>	Eric Vairet
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Borgonha
<b>SubRegião</b>	Saint-Roman
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	sem passagem por barricas de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2034
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Saint-Romain, na Côte de Beune, é uma pequena comuna focada em tintos de Pinot Noir muito elegantes, assim como brancos de Chardonnay bem minerais.

A principal especialidade da região é justamente o Chardonnay, uma vez que a altitude de Saint-Romain propicia um amadurecimento muito mais lento das uvas.

O Saint-Romain da Maison Vairet, vinícola dos amigos de infância Eric Vairet e Damien Gachot, oferece uma degustação memorável para um Borgonha nessa faixa de preço.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo palha brilhante, com reflexos esverdeados

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

notas de limão, lima, maçã verde e pêra, com toques sutis de ervas frescas e um fundo mineral bem característico

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

um vinho fresco, com acidez vibrante e sabores complexos, muito envolventes; o fim de boca é longo, amplo e muito suculento

#### 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

ostras, mexilhão, rolinho primavera, frutos-do-mar gratinados, tapas, torta de maçã, queijos de cabra, Gruyères e Gouda



### CULINÁRIA