

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Eric Vairet Volnay 2018
Vinícola	Eric Vairet
Safra	2018
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Volnay (Côte de Beaune)
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	15 meses em barricas de carvalho (25% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034+
Decanter	60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Volnay, na Côte de Beaune, é uma comuna conhecida por seus elegantes, refinados e longevos exemplares de Pinot Noir. Esses vinhos são frequentemente descritos como muito delicados, em comparação com a comuna vizinha, Pommard.

A elaboração de vinhos em Volnay é tradicionalmente feita por pequenos produtores, e muito focada na qualidade. A Maison Vairet, vinícola dos amigos de infância Eric Vairet e Damien Gachot, elabora este exemplar em barricas de carvalho, onde o vinho estagia por 15 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas vermelhas, como morangos, cerejas e framboesas, se destacam, seguidos por pétalas de rosa, nuances terrosas e toques de especiarias

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante, com uma acidez vibrante que confere frescor, taninos finos, bem integrados e sabores intensos, complementados por uma mineralidade; o final é longo e persistente, convidando a mais um gole

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