

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Jérôme Arnoux Chardonnay Initial 2018
Vinicola	Jérôme Arnoux
Safra	2018
País	França
Região	Jura
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho (20% do vinho)
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	91 pts Revista Adegas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Compreendido entre a Borgonha e a Suíça, o Jura é chamado de "Tesouro Secreto da França". Neste país, é uma das grandes alternativas para vinhos de qualidade, com preços ainda muito atrativos.

Ao longo de uma estreita faixa de 80 km, vinhas crescem em locais montanhosos, sobre solos predominantemente calcários formados no período Jurássico (daí o nome Jura). Como a produção é bastante restrita, poucos exemplares acabam chegando aos mercados internacionais.

Jérôme Arnoux é um dos enólogos mais conhecidos da região e elabora este varietal de Chardonnay com uma passagem de 20% do vinho em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de maçã-verde, pera e pêssego branco, aliadas a limão-siciliano e lima, finalizando com toques de especiarias doces e uma nota mineral de sílex

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

um vinho de ótimo corpo, com intensidade de fruta notável, acidez tensa e final muito persistente

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO ostras in natura, vieiras salteadas na manteiga, mariscos ao bafo com ervas frescas, camarão no tucupi, escargots à la bourguignone, peixes assados na brasa, aves no forno, coelho assado no forno