

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Les Mougeottes Pinot Noir 2021
<b>Vinícola</b>	Les Mougeottes
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Pays d'Oc
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	parte do vinho estagia 14 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	até 2027
<b>Decanter</b>	15 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Les Mougeottes é um case de sucesso!

Em ambas as versões (Chardonnay em branco e Pinot Noir em tinto) a marca sempre atinge números expressivos, cativando uma legião de enófilos. Sua receita é simples, direta e, claro, a mais buscada por todos os produtores do mundo: a união de um ótimo produto a um preço fantástico!

Tanto que nossa curadoria, apesar de já conhecer os vinhos de anos anteriores, sempre se surpreende com a qualidade encontrada na taça frente ao seu preço de mercado, o que nos leva a repetir: o Les Mougeottes Pinot Noir provavelmente é o melhor exemplar da variedade que já ofertamos na VinumDay por menos de R\$ 100!

Proveniente do Languedoc-Roussillon, este elegante Pinot Noir de alma borgonhesa chega à safra 2021 esbanjando sutileza e tipicidade.

Suas uvas são oriundas de parcelas selecionadas de um terroir extremamente específico no Languedoc – aos pés da Montagne Noire (Montanha Negra), que combina noites frias e dias quentes.

Para preservar a tipicidade varietal, parte da colheita é realizada no início da temporada de maturação, sendo fermentada a baixa temperatura. A outra parte, totalmente madura, passa por uma maceração tradicional e longa. Esta segunda parcela amadurece 14 meses em barricas de carvalho francês. O corte destes vinhos resulta em um blend de ótima complexidade.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi de média intensidade

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, como a cereja, o morango e a framboesa, completados por notas de especiarias doces e gostosos toques florais e levemente defumados

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa


#### DESCRIÇÃO

delicado e succulento, com uma harmoniosa estrutura, que alia taninos finos e macios e uma acidez direta e de boa salivação

### CARNES

 peixe  crustáceo  ave  suíno

### 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

risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral



### CULINÁRIA

