

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Les Mougeottes Pinot Noir 2022
<b>Vinícola</b>	LGI Wines
<b>Safra</b>	2022
<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>	em barris de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## 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 é provavelmente 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 2022 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, e 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

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### 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  
 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

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



### CULINÁRIA

