

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pacalet Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux-Saint-Jacques 2012
Vinícola	Philippe Pacalet
Safra	2012
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Lavaut Saint-Jacques (Gevrey-Chambertin)
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	16 meses em barris de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034+
Decanter	60 minutos
Premiações	92 pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Philippe Pacalet é um excelente produtor de vinho biodinâmicos na Borgonha.

Enólogo e especialista em leveduras, ganhou experiência junto de grandes enólogos da região, também ao longo de 10 anos como gerente de uma vinícola em Côte de Nuits.

Em 2001, estabeleceu sua própria vinícola em Beaune, onde elabora pequenas quantidades de vinho. Atualmente, o montante não ultrapassa 50.000 garrafas ao ano.

Pacalet tem como missão vinificar de forma artesanal, a partir de uma matéria-prima de qualidade.

No climat Lavaut Saint-Jacques, um dos melhores Premier Crus em Gevrey-Chambertin, selecionou videiras de Pinot Noir com 45 anos de idade e rendimentos muito baixos.

E elaboração, feita sem nenhuma adição de SO₂, ocorreu com leveduras indígenas, em tanques sem termorregulação artificial. A maturação sobre as borras finas ocorreu ao longo de 16 meses em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA

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 andouillettes, kebab, cuscuz marroquino, pot-au-feu, torta de frango com cogumelos, queijos Gruyere, Gouda e Roquefort