

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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