

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sébastien Giroux Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2020
Vinícola	Sebastien Giroux
Safra	2020
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Pouilly-Fuissé (Mâconnais)
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13,6%
Maturação	11 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2034+
Decanter	-
Premiações	93 pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A família Giroux possui vinhedos na Borgonha há quase 300 anos, mas Sebastien Giroux só assumiu o comando do Domaine familiar em 2009.

Mostra-se um produtor muito promissor, trabalhando com pequenas parcelas de vinhedos de modo orgânico e com a mínima interferência possível.

Seu Pouilly-Fuisse Vieilles Vignes é elaborado a partir de uma parcela de 0,6 hectares no climat Les Belouses. As videiras foram plantadas em 1942, ou seja, possui mais de 80 anos.

O vinho foi maturado por 11 meses em barricas de carvalho, e permaneceu por outros 12 meses em tanques de aço inox.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha, límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de pêssego, carambola e maçã verde, frutas cítricas, como limão-siciliano e lima, baunilha, camomila, nuances amanteigadas e minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

se destacam exuberantes frutas de cítricas e de caroço, num conjunto de acidez vibrante, textura cremosa e longa persistência de sabores, com uma deliciosa nota de camomila no fim de boca

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