

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alain Chavy Puligny Montrachet 1er Cru Les Folatières 2018
Vinícola	Domaine Alain Chavy
Safra	2018
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Puligny-Montrachet (Côte de Beaune)
Tipo	branco
Castas	100% Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	o vinho é fermentado em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	10°C a 12°C
Guarda	até 2033
Decanter	-
Premiações	94 pts Wine Spectator 92 pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Montrachet

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este vinhaço premiado passou pelo crivo da crítica internacional e fez muito sucesso. Destacamos os **94 pontos da Wine Spectator**, os **92 pontos da Wine Advocate**, além da avaliação de enófilos no *app Vivino*, apresentando atualmente nota **4.3 sobre 5.0**. É proveniente da apreciadíssima D.O. **Puligny-Montrachet** (localizada na encosta meridional de Beaune), que contempla atualmente 17 Premier Crus e 4 Grand Crus, onde as castas brancas representam quase o total da área. A **família Chavy** produz vinhos na denominação a mais de 200 anos. Gérard Chavy deixou seu legado aos filhos Alain e Jean-Louis, que trabalharam juntos no ramo, desde 1986. Em 2003 os irmãos dividiram os seus 13 hectares, e Alain fundou a Domaine Alain Chavy. Hoje, junto à sua família, tem a posse de 7 hectares, considerado um dos melhores produtores da região. Seus vinhos se caracterizam por apresentarem fortes contrastes. São de certa forma descontraídos, mas, ao mesmo tempo, muito expressivos, mantendo uma delicadeza admirável. Na classificação **1er Cru** em Puligny-Montrachet, este Domaine produz 4 rótulos, provenientes dos mais renomados vinhedos da região. O **Les Folatières** (cujo nome refere-se a luzes vistas no vinhedo à distância) é o maior e um dos mais conhecidos, localizado no meio da encosta. Posicionado em ótima exposição solar, é rodeado por outros vinhedos Premier Cru, como Clavaillon e Champ Gain. Os solos calcários, secos e rochosos, que absorvem melhor o calor, auxiliam no amadurecimento das bagas. A elaboração deste refinado exemplar foi realizada com uvas de colheita manual, e as fermentações alcoólica e malolática foram conduzidas em barricas de carvalho, proporcionando maior complexidade ao vinho. Sua marca registrada é o seu corpo volumoso, suportado por deliciosa

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	INTENSIDADE	baixa	alta
	EVOLUÇÃO	primário	terciário
Análise olfativa	INTENSIDADE	baixa	alta
	DESCRIÇÃO	frutas verdes (maçã verde), frutas amarelas e óleo cítrico, escoltados por amêndoas glaceadas, nozes e aromas de fermentação	
Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa	alta
	DOÇURA	seco	doce
Análise gustativa	ACIDEZ	baixa	alta
	TANINO	baixa	alta
Análise gustativa	CORPO	leve	encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta	longa
DESCRIÇÃO		apresenta bom corpo, acetinado e carnudo, escoltado por uma acidez no ponto e sabores que remetem a suas notas olfativas e caráter mineral, que se prolongam em seu ótimo final de boca	

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
QUEIJOS	cordeiro	gado	caça	curada
DA TERRA	frescos	moles	médios	duros
AMIDOS	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
TEMPEROS	massas	risotos	polenta	tubérculos
DOCES	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DESCRIÇÃO		oleoginosas, frutas, sobremesas, chocolate		

burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao wôngole

mineralidade.