

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Albert Bichot Beaujolais Sélection Parcelleire 2021
<b>Vinicola</b>	Albert Bichot
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Beaujolais
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Gamay
<b>Teor Alcoólico</b>	12.5%
<b>Maturação</b>	6 meses em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	14° a 16°C
<b>Guarda</b>	até 2028
<b>Decanter</b>	15 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Aglomerada

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Degustar um vinho é um **prazer a cada gole!**

Dentre **inúmeros fatores** que englobam a **experiência de abrir uma garrafa**, certamente um que agrada qualquer enófilo é **descobrir um produto que você pagaria muito mais por ele**.

Foi exatamente o que aconteceu comigo com o **Albert Bichot Beaujolais Sélection Parcelleire 2021**: recebi a amostra e a coloquei em minha adega climatizada. Poucos dias depois resolvi fazer sua degustação... **o vinho está fantástico!** Como tive a oportunidade de conhecer *in loco* a **Albert Bichot** em Beaune há alguns meses, meu primeiro pensamento foi *“só deve ter um defeito – o preço”*.

E não é que no dia seguinte tive a **grata surpresa** de saber que ele seria ofertado a **apenas R\$ 119,90??**

**Uma verdadeira barganha para a qualidade que entrega na taça!!**

A visita na **Albert Bichot** foi uma das melhores de minha viagem à Borgonha! Apesar de a família estar no negócio de vinhos desde 1831, iniciado por Bernard, a **família Bichot** já estava na França há séculos: os primeiros rastros datam o ano 1214, sendo que se estabeleceram na Borgonha em 1350!

Passada de geração para geração, foi no final do século XIX que **Albert**, primeiro de seu nome (por enquanto, existiram três *Alberts* na família), que deu o nome final da empresa: Albert Bichot. Atualmente a empresa é gerida por **Albéric Bichot**.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho rubi pálido e brilhante



### Análise olfativa

### INTENSIDADE

baixa  alta

### EVOLUÇÃO

primário  terciário

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas, principalmente frescas, como a cereja e a framboesa, licor maraschino, mineral, terroso, cogumelos, pedra molhada, giz, calcário



### Análise gustativa

### INTENSIDADE

baixa  alta

### DOÇURA

seco  doce

### ACIDEZ

baixa  alta

### TANINO

baixa  alta

### CORPO

leve  encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta  longa

### DESCRIÇÃO

boa estrutura, corpo médio, taninos presentes, finos e maduros, impecável acidez e ótima persistência

### 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

Após ter descoberto o mundo (diz-se que Albéric viajou do Ártico à Antártica), finalmente no início dos anos 1990 ingressou na empresa e assumiu seu controle em 1996. De caráter simples, modesto e gentil, Albéric foi o encarregado de mudanças significativas na empresa que é **uma das quatro maiores produtoras da Borgonha**, dentre elas, uma completa transformação para uma **viticultura completamente orgânica**. Atualmente, Albéric orgulha-se das suas **47 certificações!**

Ao total, a **Albert Bichot** cultiva 105 hectares próprios e gerencia mais 350 hectares pertencentes a 70 viticultores. No total, a empresa chega a elaborar **180 mil garrafas por ano**. Mas engana-se quem pensa que realmente se trata de volume, pois são 152 vinhos (listados no site da empresa). Em um cálculo grosseiro, poderíamos dizer que são pouco mais de 1.000 garrafas por rótulo, um número insignificante à demanda dos vinhos da Borgonha no mercado mundial.

Indo mais além, a empresa não se limita à Borgonha e avança um pouco ao sul na região de **Beaujolais**, onde elabora 11 rótulos, dentre eles, o **Sélection Parcellaire** em duas versões, um *Village* e o que trazemos hoje na **VinumDay**, um **Régionale**.

Trata-se de um **varietal de Gamay** elaborado por uma vinificação tradicional de mínima intervenção possível, em tanques de aço inox com temperatura controlada. A malolática é espontânea e o vinho amadurece nos tanques de inox por pelo menos 6 meses antes de ter seu processo de engarrafamento iniciado.