

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                                      |
|------------------------|------------------------------------------------------|
| Vinho                  | Andre Goichot Meursault 2016                         |
| Vinícola               | André Goichot                                        |
| Safra                  | 2016                                                 |
| País                   | França                                               |
| Região                 | Borgonha                                             |
| SubRegião              | Meursault (Côte de Beaune)                           |
| Tipo                   | tinto                                                |
| Castas                 | 100% Chardonnay                                      |
| Teor Alcoólico         | 13.5%                                                |
| Maturação              | 12 meses em barricas de carvalho francês (50% novas) |
| Temperatura de Serviço | 10°C a 12°C                                          |
| Guarda                 | até 2026                                             |
| Decanter               | -                                                    |
| Premiações             |                                                      |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Montrachet

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Uma referência na comuna de **Meursault**, em Côte de Beaune, a **Maison Goichot**, fundada em **1947**, mantém sua produção de rótulos clássicos seguindo as tradições do cultivo local, com um olho nos processos modernos.

Este elegante branco entrega fruta perfeitamente madura, tanto em nariz quanto em boca, com notas florais e minerais deliciosas, em um conjunto afinado e complexo.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo com reflexos dourados

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas brancas, cítricas e de caroço, como maçãs-verde, pêsego e tangerina com notas de frutas secas, de amêndoas e avelãs; toques de mel, manteiga, mineralidade e florais

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### DESCRIÇÃO

fruta se confirma em boca escoltada por uma elegância invejável, que entrega notas minerais e leva a um fim de boca cremoso e amanteigado, de amêndoas torradas

#### 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

ostras frescas, 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



### CULINÁRIA