

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Andre Goichot Santenay 1er Cru La Maladière 2018
Vinícola	André Goichot
Safra	2018
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	La Maladière Premier Cru (Santenay)
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	15 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2036
Decanter	60 minutos
Premiações	94 pts Revista Adegas 92 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1947 na pequena comuna de Merceuil, a menos de 15 km ao sul de Beaune, a Maison Goichot é uma négociant de médio porte que se destaca por manter sua gestão familiar, atualmente sob o comando da terceira geração. O trabalho da maison tem como principal foco a Côte de Beaune, região onde construiu sua reputação a partir de uma criteriosa seleção de vinhos e de parcerias consolidadas com viticultores locais. La Maladière é um dos 12 climats de Santenay classificados como Premier Cru. Sua particularidade está na localização: situa-se no coração da denominação, enquanto a maioria dos demais premiers crus concentra-se na porção norte de Santenay. A combinação entre a abundante exposição solar ao sul e os solos calcários, formados por seixos sobre uma base de marga, confere identidade própria e caráter distinto ao vinho. Para a elaboração deste exemplar, as uvas são totalmente desengaçadas e vinificadas em cubas por cerca de quatro semanas. Após a trasfega, o vinho é transferido para barricas de carvalho, onde amadurece por aproximadamente 15 meses.

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 peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos