

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 Adega 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 négoçante 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 margarita, 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		
	Intensidade	baixa	alta
Análise olfativa	Evolução	primário	terciário
	Descrição		
	Intensidade	baixa	alta
	Doçura	seco	doce
	Acidez	baixa	alta
Análise gustativa	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