

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Antonin Guyon Corton Clos Du Roy Grand Cru 2013
Vinícola	Domaine Antonin Guyon
Safra	2013
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Aloxe-Corton (Côte de Beaune)
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho (50% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	94 pts Burghound.com

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Domaine Antonin Guyon é uma vinícola familiar da Borgonha, que tem produzido exemplares de alta qualidade desde a década de 1960. Com vinhedos localizados em alguns dos *terroirs* mais renomados da região, é atualmente gerenciado pelo filho de Antonin, Dominique Guyon.

Um dos principais locais explorados pelo Domaine é o de Corton, a única denominação Grand Cru para vinhos tintos na Côte de Beaune. Antonin Guyon possui meio hectare com videiras de 50 anos na parcela Clos du Roy, que está localizada perto do topo da colina de Corton, onde os solos consistem em um misto de argila e calcário, que fornecem uma generosa expressão aromática, assim como ótima estrutura e elegância.

O Clos du Roy Corton de Antonin Guyon é um Pinot Noir que expressa todo o charme dos vinhos de maior prestígio da Borgonha. Sua elaboração ocorreu seguindo as tradições regionais, com vinificação em cubas de madeira abertas, seguida de estágio em barricas de carvalho (50% novas) por pelo menos 18 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi com reflexos granada

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

muito complexo e estratificado, traz frutas entre maduras e compota, framboesa, morango, cereja e groselha negras, sous bois, cogumelos, madeira elegante e bem integrada com nibs de cacau e tabaco, além de alcaçuz e balsâmico

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

suculento e rico, tem estrutura encantadora, taninos presentes, mas finos e maduros, ótimo frescor, traz frutas em compota, ameixa, balsâmico, boisé, grãos de café, com final longo e gordo

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



CULINÁRIA

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