

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bernard Baudry Chinon Les Grézeaux 2022
Vinícola	Bernard Baudry
Safra	2022
País	França
Região	Vale do Loire
SubRegião	Chinon
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	18 meses em cubas de cimento sem revestimento
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	94 pts John Gilmann (View From de Cellar) 93 pts Wine Doctor 93 pts IntoWine 92 pts Anders Halskov-Jensen 92 pts René Langdahl 92 pts La Revue du Vin de France 91 pts Wine Advocate 91 pts Berlingske 90 pts Bettane & Desseauve

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundado em 1975, o Domaine Bernard Baudry é uma das grandes referências da AOC Chinon. A propriedade reúne 35 hectares de vinhedos dedicados exclusivamente às castas Cabernet Franc e Chenin Blanc.

O grande diferencial da vinícola está na diversidade geológica de seus vinhedos. Os Baudry cultivam Cabernet Franc sobre diferentes tipos de solo e vinificam separadamente cada parcela, evidenciando como a mesma casta pode assumir perfis distintos de acordo com sua origem.

O Les Grézeaux nasce de videiras com mais de 50 anos, plantadas em solos aluviais ricos em cascalho, próximos ao rio Vienne. O resultado é um tinto de grande profundidade, capaz de conciliar concentração, frescor e taninos sedosos, com excelente potencial de evolução por 10 a 15 anos.

Fiel à filosofia de mínima intervenção, a vinificação ocorre exclusivamente com leveduras indígenas, sem adição de produtos enológicos ou outros aditivos químicos. A fermentação dura entre 15 e 20 dias em tanques de cimento, seguida por 15 meses de amadurecimento em cubas de cimento sem revestimento. O vinho é engarrafado apenas após dois invernos da colheita e não passa por filtração,

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas negras maduras, como amora e ameixa, acompanhadas por toques de violeta e nuances terrosas; revela também notas de carne curada, grafite e minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho profundo, com grande persistência de sabores; o final é longo e especiado, marcado por um notável caráter frutado e floral; os taninos são finos e elegantes, enquanto sua ótima acidez provoca salivação e prolonga a sensação de frescor

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

carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes



CULINÁRIA