

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Blasons de Bourgogne Chardonnay 2020
Vinícola	Blason de Bourgogne
Safra	2020
País	França
Região	Borgonha
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	9 meses sobre as borras finas (10% em barricas de carvalho da Borgonha)
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Blason de Bourgogne é uma das grandes marcas de vinhos da Borgonha. Seus exemplares têm origem em vinhedos cultivados por mais de 200 famílias associadas, e estão dispostos em 20 diferentes denominações de origem, produzindo brancos, tintos e também crémants.

Todos os vinhedos seguem preceitos sustentáveis e encontram-se em total sintonia com o ecossistema circundante. A proteção do solo é um fator-chave para a qualidade de seus vinhos. O cultivo de gramíneas entre as fileiras evita a erosão, mantém ótimos teores de matéria orgânica e recicla os elementos minerais que tão bem caracterizam o solo da Borgonha.

Este exemplar tem a procedência em vinhedos de Mâconnais. A vinificação decorreu em tanques de aço inox e uma fração do vinho amadureceu em barricas de carvalho da Borgonha. Ao todo, o amadurecimento ocorreu durante 9 meses sobre as borras finas, com *battonage* periódico.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha com reflexos dourados



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas cítricas, como limão-siciliano, frutas de caroço, como pêssego, frutas de polpa branca, como a pera, com um fundo floral delicioso e sutis notas de baunilha

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

deslumbrante, cheio de vida, tem toque sedoso, corpo redondo e acidez fresca; o caráter frutado se destaca, escoltado por notas florais, permanecendo em seu longo fim de boca

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 in natura, 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