

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Chantal Lescure Pommard Les Vaumuriens 2020
Vinícola	Domaine Chantal Lescure
Safra	2020
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Pommard (Côte de Beaune)
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	14%
Maturação	maturação em barris de carvalho de 500 L (30% novos)
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2036
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pommard é um dos nomes mais emblemáticos da Borgonha. Situada entre Beaune e Volnay, a denominação tornou-se, desde a Idade Média, uma referência para os grandes tintos da região, sendo conhecida como "A Flor dos Vinhos de Beaune". Os vinhos mais estruturados da Côte de Beaune nascem em Pommard, onde solos complexos, ricos em argila e óxidos de ferro, favorecem a produção de Pinot Noirs de grande profundidade, concentração e capacidade de envelhecimento. São vinhos marcados por notas de cereja negra, amora e chocolate amargo, acompanhadas por aromas de violetas e ervas silvestres. No paladar, destacam-se pela firmeza, elegância e estrutura, características que lhes permitem evoluir por muitos anos em garrafa. O Pommard Les Vaumuriens, do renomado Domaine Chantal Lescure, é elaborado a partir de vinhas velhas cultivadas em uma pequena parcela de apenas 2 hectares. A vinificação ocorre com leveduras indígenas e fermentação lenta em tanques de aço inoxidável. O amadurecimento acontece em barricas de carvalho francês provenientes das florestas do Centro da França e dos Vosges, sendo 30% delas novas.

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

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 andouillettes, kebab, cuscuz marroquino, pot-au-feu, torta de frango com cogumelos, queijos Gruyere, Gouda e Roquefort