VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Chapoutier Combe Pilate Viognier 2024
Vinícola	Maison M. Chapoutier
Safra	2024
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Collines-Rhodaniennes
Tipo	branco
Castas	Viognier
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	9 meses em tanques sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2032
Decanter	-
Premiações	92 pts Revista Adega

VEDANTE

Natural

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Michel Chapoutier é, sem dúvida, um dos nomes mais importantes da história recente do vinho francês. Enólogo visionário e pioneiro na aplicação da biodinâmica, ele construiu sua reputação internacional pela capacidade única de traduzir a essência de cada pedaço de solo do Vale do Rhône.

No norte da região, a Viognier atinge sua máxima notoriedade em Condrieu (além, é claro, do monopólio Château-Grillet), onde produz brancos ímpares e altamente disputados.

Mas a vocação da casta não se encerra nas fronteiras estritas desta pequena AOP: nas mesmas encostas que acompanham o rio Rhône, a indicação geográfica Collines Rhodaniennes se desenha como o verdadeiro refúgio dos enófilos atentos, onde produtores de elite elaboram rótulos de altíssimo nível a preços incrivelmente convidativos.

São colinas e encostas que margeiam o rio Rhône compartilhando do mesmo clima e dos solos graníticos que consagraram os grandes nomes do norte. Para um enólogo do calibre de Chapoutier, a IGP torna-se o cenário perfeito para demonstrar que todo o seu savoir-faire não está restrito aos crus da região.

É nesse contexto que nasce o Combe Pilate, vinho integralmente elaborado com Viognier, vinificado com leveduras indígenas e maturado 9 meses em tanques sobre as borras finas.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo-palha

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: aromas de limão-siciliano, pêssego branco e pera, seguidos por amêndoas e delicadas nuances florais de jasmim, típicas da Viognier; o perfil mineral é bastante pronunciado e remete aos solos graníticos e arenosos dos vinhedos de onde o exemplar tem origem

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: em boca, tem acidez vibrante e refrescante, ótima concentração e final persistente; é um branco de textura fluida, equilibrado e muito prazeroso de beber

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: salmão grelhado ao molho teriyaki, sobrecoxa de frango tostada com purê de berinjela, pato laqueado, joelho de porco assado no forno com batatas cozidas, frutas secas e queijos moles