

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 Adegas

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 de 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
INTENSIDADE	baixa alta
EVOLUÇÃO	primário terciário



Análise olfativa

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
-----------	--