

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Chapoutier Hermitage Blanc Chante-Alouette 2018
Vinicola	Maison M. Chapoutier
Safra	2018
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Hermitage
Tipo	branco
Castas	Marsanne
Teor Alcoólico	14%
Maturação	60 a 70% do vinho estagia em demi-muids, sendo 10% de carvalho novo
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2040
Decanter	-
Premiações	95 pts Revista Adega 95 pts Wine Advocate 94 pts Jeb Dunnuck 94 pts Wine Enthusiast 94 pts Wine Spectator 93 pts Vinous Media

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A família Chapoutier possui tradição desde 1808 em Hermitage e provocou uma verdadeira revolução na região. Marius Chapoutier foi o primeiro viticultor a vinificar suas próprias uvas. A qualidade dos vinhos muito aumentou, permitindo a ampliação dos negócios da família.

Hoje, o ousado enólogo Michel Chapoutier conduz os trabalhos da vinícola familiar. Ele converteu todas as vinhas para a agricultura biodinâmica na sua busca incessante por revelar a essência dos terroirs.

Chante-Alouette Hermitage Blanc é um varietal de Marsenne elaborado com uvas de três vinhedos distintos: Le Méal - solos de seixos muito antigos- Les Murets - solos argilo-calcário - e Chante-Alouette - solo de loess e granito decomposto muito fino.

Parte do vinho é vinificado em demi-muids e outra parte é feita em tanques de aço inox. Durante os 2 ou 3 primeiros meses, battonages periódicos são feitos para adicionar textura ao vinho.

No topo da encosta Chante-Alouette, existe uma pequena casa por onde passa uma das linhas Hartmann, sendo considerado um lugar de forte magnetismo.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de maçãs fuji, peras, pomelo, abacaxi fresco, pêssego branco e lírio-amarelo, com toques de manteiga e amêndoas torradas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

branco encorpado, com acidez pulsante, caracterizado por múltiplas camadas de sabor e ampla persistência

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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

morue à la lyonnaise, foie gras, lagostas, tilápia com molho de curry verde, tagine de tamboril com alho, blanquette de veau



CULINÁRIA

