

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                                           |
|------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Vinho                  | Charles François et Fils Volnay 1er Cru Les Fremiets 2015 |
| Vinícola               | Charles François et Fils                                  |
| Safra                  | 2015                                                      |
| País                   | França                                                    |
| Região                 | Borgonha                                                  |
| SubRegião              | Volnay (Côte de Beaune)                                   |
| Tipo                   | tinto                                                     |
| Castas                 | 100% Pinot Noir                                           |
| Teor Alcoólico         | 13%                                                       |
| Maturação              | estagia 12 meses em barricas de carvalho francês          |
| Temperatura de Serviço | 16°C a 18°C                                               |
| Guarda                 | 2027                                                      |
| Decanter               | 20-40 minutos                                             |
| Premiações             | 92 pts Wine Enthusiast                                    |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Considerada uma das melhores vinícolas da região, localizada em **Nantoux - Haute-Côtes de Beaune**, no coração da encantadora Borgonha, a **Domaine Charles François & Fils** iniciou a plantação dos seus primeiros vinhedos em 1900. Atualmente maneja 14 hectares, sendo que 10 hectares são localizados em Hautes-Cotes de Beaune e os 4 hectares restantes estão distribuídos em Volnay, Pommard, Meursault e Beaune. Seu portfólio conta com 26 rótulos, cada um com as suas peculiaridades.

As uvas deste **1er Cru** são provenientes de vinhas de 30 anos - **Les Fremiets**, da comuna de **Volnay**. Essa denominação é exclusiva de vinhos tintos de alta qualidade, conhecida pela elegante expressão da Pinot Noir.

Em sua elaboração, após a colheita e seleção manual das uvas, foi realizada a prensagem na maior parte do volume e o mosto permaneceu por cerca de 15 dias em tanques, sendo que cerca de 30% dos cachos foram preservados inteiros. O vinho amadureceu em barricas de carvalho francês por 12 meses, garantindo toda maciez e o toque sedoso que apresenta em taça.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi com halos granada



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas (cereja, framboesa), árvore em flor (violeta), especiarias, baunilha e agradáveis nuances de terra molhada



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

apresenta bom corpo, com taninos sedosos e integrados, alinhados com acidez suculenta e fineza, de alta e saborosa 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

oleoginosas  frutas  sobremesas  chocolate

DESCRIÇÃO

risoto de cogumelos, risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral



CULINÁRIA