

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château de la Tour Clos-Vougeot Grand Cru 2016
Vinícola	Château de la Tour
Safra	
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Clos-Vougeot (Côte de Nuits)
Tipo	tinto
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	20-24 meses em barricas de carvalho francês (50% novas) de 350 litros
Temperatura de Serviço	16 a 18° C
Guarda	2030
Decanter	45-60 minutos
Premiações	95 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

De localização mais singular e prestigiosa de toda a Borgonha, é o único Domaine situado no próprio **Clos Vougeot**, e o maior proprietário de vinhas dentro do Clos. A propriedade da vinha fica ao lado da própria casa e cobre 5,5 hectares bem no meio do Clos, um local ideal. O proprietário e enólogo é **François Labet**, que substituiu sua mãe Jacqueline em 1986.

Acreditando nas pequenas colheitas, François insiste nas podas curtas, sempre feitas no meio do inverno. Não há necessidade de chaptalização, pois a colheita é invariavelmente a mais tardia possível para a maturidade máxima.

De uma região de clima temperado continental, de moderado índice pluviométrico, com solos argilo-calcários finos e espesso sub-solo de rochas calcárias, as **uvas são cultivadas de forma orgânica**. Vindimadas manualmente, passam pelo tratamento de crio-maceração em tanques abertos, com cachos inteiros, por uma semana.

A fermentação é conduzida de forma espontânea (leveduras indígenas) em tanques termo-controlados por duas semanas com periódicas "pigeages". O vinho é engarrafado sem clarificação e filtração.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas silvestres (cereja, amora), complementadas com toques de cogumelos, couro e terra molhada



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

delicado e com agradável equilíbrio entre seus componentes de acidez, taninos e corpo; nos sabores destacam-se as frutas silvestres e cogumelos; finalizando com longa 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, jarret de vitela em lenta cocção, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos



CULINÁRIA