

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Chevrot Maranges Sur Le Chêne 2016
Vinícola	Domaine Chevrot
Safra	2016
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Maranges (Côte de Beaune)
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	12,9%
Maturação	12 meses em barricas e 3 meses em cubas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	92 pts VertdeVin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A denominação de origem **Maranges** é a mais meridional de Côte de Beaune. Assim como na maior parte da **Borgonha**, entre as castas tintas, a **Pinot Noir** é quem brilha nestas terras, representando 13,5 dos 18 hectares de videiras que o **Domaine Chevrot** possui.
A comuna de Cheilly-les-Maranges é o berço da **lieau-dit Sur le Chêne**. Nesta área, o solo é um pouco mais pedregoso que no restante da região, mas sua composição continua sendo majoritariamente **argilosa e calcária**. A famosa escarpa de Côte d'Or garante a excepcionalidade deste **terroir**, protegendo as videiras do sopro dos ventos e permitindo uma excelente drenagem dos terrenos através de uma inclinação sutil. O clima é totalmente **continental**, com 4 estações bem definidas, e diferentemente do restante de **Côte d'Beaune**, em Maranges a exposição dos vinhedos é no sentido sul/sudeste.
Desde 1830 a tradição vinhateira do Domaine Chevrot é passada de geração em geração e em 2008 foi a vez dos irmãos Pablo e Vincent Chevrot assumirem a propriedade. Um de seus primeiros feitos foi certificar **100% da propriedade como orgânica**, um compromisso fiel de respeito a natureza que assegura vinhas e consequentemente uvas extremamente sãs.
100% Pinot Noir, de uvas colhidas manualmente, este exemplar espetacular advém de **videiras com 50 anos de idade**. Sua maturação decorreu por **15 meses em carvalho francês**, dos quais 12 meses foram em barricas e 3 meses em cubas, todas termorreguladas.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input checked="" type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

CULINÁRIA

DESCRIÇÃO peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos