VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Domaine Aurore Bachelet Maranges 2022
Vinícola	Domaine Aurore Bachelet
Safra	2022
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Maranges (Côte de Beaune)
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em barris de carvalho e 5 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2035+
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Formada em Administração, Aurore Bachelet decidiu voltar às raízes e mergulhar de vez no vinho. Estudou viticultura e enologia e começou sua carreira ao lado do pai, Vincent Bachelet, onde trabalhou por cinco anos antes de criar o próprio domaine.

Instalado em Santenay, no sul da Côte de Beaune, o Domaine Aurore Bachelet conta com cerca de 10 hectares e produz desde Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune até Puligny-Montrachet. A produção é minúscula e quase sempre distribuída por alocação, tamanha a demanda pelos seus rótulos.

O Maranges vem de vinhas de 25 anos plantadas em solo argilo-calcário voltado para sudeste. Maturou por 12 meses em barricas de carvalho e passou mais 5 meses em tanques de inox antes do engarrafamento.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE baixa — alta

EVOLUÇÃO primário — terciário

DESCRIÇÃO

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO

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