

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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    |  |
|---|--------------|--|
|   | INTENSIDADE  | baixa <span style="background-color: #f0f0f0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #d0d0d0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #c0c0c0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #b0b0b0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #a0a0a0; width: 10px;"></span> alta         |
|  Análise olfativa  | EVOLUÇÃO     | primário <span style="background-color: #f0f0f0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #d0d0d0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #c0c0c0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #b0b0b0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #a0a0a0; width: 10px;"></span> terciário |
|   | INTENSIDADE  | baixa <span style="background-color: #f0f0f0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #d0d0d0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #c0c0c0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #b0b0b0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #a0a0a0; width: 10px;"></span> alta         |
|   | DOÇURA       | seco <span style="background-color: #f0f0f0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #d0d0d0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #c0c0c0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #b0b0b0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #a0a0a0; width: 10px;"></span> doce          |
|   | ACIDEZ       | baixa <span style="background-color: #f0f0f0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #d0d0d0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #c0c0c0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #b0b0b0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #a0a0a0; width: 10px;"></span> alta         |
|  Análise gustativa | TANINO       | baixa <span style="background-color: #f0f0f0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #d0d0d0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #c0c0c0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #b0b0b0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #a0a0a0; width: 10px;"></span> alta         |
|   | CORPO        | leve <span style="background-color: #f0f0f0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #d0d0d0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #c0c0c0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #b0b0b0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #a0a0a0; width: 10px;"></span> encorpado     |
|   | PERSISTÊNCIA | curta <span style="background-color: #f0f0f0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #d0d0d0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #c0c0c0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #b0b0b0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #a0a0a0; width: 10px;"></span> longa        |
|   | DESCRIÇÃO    |  |

## CULINÁRIA

|          |   |
|----------|---|
| CARNES   | peixe <span style="background-color: #f0f0f0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #d0d0d0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #c0c0c0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #b0b0b0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #a0a0a0; width: 10px;"></span> suíno           |
|          | cordeiro <span style="background-color: #f0f0f0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #d0d0d0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #c0c0c0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #b0b0b0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #a0a0a0; width: 10px;"></span> curada       |
| QUEIJOS  | frescos <span style="background-color: #f0f0f0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #d0d0d0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #c0c0c0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #b0b0b0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #a0a0a0; width: 10px;"></span> duros         |
| DA TERRA | hortaliças <span style="background-color: #f0f0f0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #d0d0d0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #c0c0c0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #b0b0b0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #a0a0a0; width: 10px;"></span> cogumelos  |
| AMIDOS   | massas <span style="background-color: #f0f0f0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #d0d0d0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #c0c0c0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #b0b0b0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #a0a0a0; width: 10px;"></span> tubérculos     |
| TEMPEROS | pimentas <span style="background-color: #f0f0f0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #d0d0d0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #c0c0c0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #b0b0b0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #a0a0a0; width: 10px;"></span> aromáticos   |
| DOCES    | oleoginosas <span style="background-color: #f0f0f0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #d0d0d0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #c0c0c0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #b0b0b0; width: 10px;"></span> <span style="background-color: #a0a0a0; width: 10px;"></span> chocolate |

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