

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Domaine Bonnardot Maranges Sur Le Bois 2019
Vinícola	Domaine Bonnardot
Safra	2019
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Maranges (Côte de Beaune)
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	18 meses em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2035
Decanter	45 minutos
Premiações	93 pts Revista Adegas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Domaine Bonnardot, localizado na Côte de Beaune, é administrado desde 2006 pelos irmãos Ludovic e Emilien Bonnardot, que deram continuidade ao trabalho iniciado por seus pais. Desde então, a propriedade tem se destacado pela adoção de práticas de cultivo biológico e por uma abordagem artesanal na adega.

As vinhas são conduzidas sem uso de produtos químicos sintéticos, e as vinificações seguem o princípio da mínima intervenção: não se adicionam enxofre, insumos enológicos nem leveduras comerciais, preservando a expressão natural do terroir. As longas fermentações são realizadas em cubas de madeira.

Dentro da Côte de Beaune, Maranges é a denominação situada mais ao sul, e é nela que o domaine concentra parte de seu trabalho. O Maranges Sur le Bois é elaborado a partir de vinhas de 40 anos, plantadas em encosta a 260 metros de altitude na comuna de Cheilly. Os irmãos Bonnardot possuem 1,3 hectares da parcela Sur le Bois.

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