

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Domaine de la Bêche Morgon Vieilles Vignes 2020
<b>Vinícola</b>	Domaine de la Bêche
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Beaujolais
<b>SubRegião</b>	Morgon
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Gamay
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	95% do vinho estagiou de 9 a 10 meses em foudres de 5000 e 6000 litros e 5% estagiou em barricas de carvalho de 225 litros
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2027
<b>Decanter</b>	15 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	92 pts James Suckling

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este **100% Gamay** representa fielmente o Domaine de la Bêche, uma honrável propriedade familiar que a 7 gerações é mantida pela família Depardon, em um dos Crus de Beaujolais. Sua elaboração decorreu a partir de videiras que possuem de 70 a 100 anos, cultivadas nos 6 *climats* diferentes de **Morgon**: Les Charmes, Côte du Py, Corcellette, Douby, Grand Cras e Micouds, áreas cujo solo é caracterizado pelas chamadas *roches pourries*, resultado da decomposição do granito e do xisto.

**Morgon Vieilles Vignes** foi elaborado de maneira minuciosa, com bagas selecionadas e cuja fermentação ocorreu espontaneamente através de leveduras indígenas. A maior parte do vinho maturou durante 9 a 10 meses nos grandes e tradicionais *foudres*, que gerações anteriores da família Depardon costumavam utilizar, enquanto uma menor parcela (5%), permaneceu em barricas de carvalho.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

púrpura de média intensidade



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

muito intenso, repleto de frutas vermelhas frescas e maduras, com destaque para a cereja; notas de kirsch, violetas e grafite completam o conjunto



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

cheio de energia, esse belo cru de Beaujolais entrega um conjunto muito expressivo, repleto de sabor; os taninos domados vem escoltados por uma belíssima acidez, com fruta plena e nuances terrosas dando complexidade ao vinho



### 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** risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral