

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Domaine de Montmain Aligoté 2018
Vinícola	Domaine de Montmain
Safra	2018
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Bourgogne Aligoté AOC
Tipo	branco
Castas	Aligoté
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	até 2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Aligoté** é cultivada principalmente na **Borgonha**. Acredita-se que o primeiro seu primeiro registro foi em 1780, com o nome de *Plant de Trois*, um antigo sinônimo que fazia referência ao fato de seus galhos geralmente carregarem três cachos cada. Sob seu nome moderno, **Aligoté** é citada em um documento da Côte d'Or de 1807. Análises de **DNA** revelaram que ela é **descendente natural da Pinot e Gouais Blanc**, assim como suas irmãs Chardonnay, Gamay Noir e Melon, consistente com o fato de o local de nascimento de Aligoté estar no nordeste da França, provavelmente na Borgonha.

Domaine de Montmain é uma vinícola jovem para o padrão francês, fundada em 1984. Está localizada na minúscula comuna de **Villars-Fontaine** a cerca de 8km a oeste da famigerada Nuits-Saint-Georges. É uma empresa boutique e familiar, que **trabalha em escala humana** e que, desde 2018, vem trabalhando seus vinhedos apenas com **fertilizantes orgânicos** visando a obtenção do **certificado BIO**.

Domaine de Montmain Aligoté é elaborado dentro das normas da denominação **Bourgogne Aligoté AOC** pelas talentosas mãos do *Cellar Master* **Tomasz Blonski** e por **Mathieu Piecourt** enólogo e proprietário. As uvas são colhidas manualmente em vinhedos cultivados em solos de margas brancas de argila fina e fermentado em tanques de aço inox com temperatura controlada e **leveduras autóctones**.

Um estágio de **12 meses em barricas de carvalho** é realizado antes do engarrafamento.

Sua degustação cativou nosso time de sommeliers, comprovando que sim, é possível encontrar bons vinhos brancos que não sejam elaborados com a Chardonnay na Borgonha.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

o aroma intenso mescla frutas exóticas, que incluem damasco, carambola, laranjinha kinkan, com peras maduras, mel, amêndoas, além de toques que revelam flores brancas e minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

no paladar, alia uma sensação cremosa, com acidez muita fresca; as notas gustativas são profundas e complexas, levando a um fim de boca de persistência impressionante



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

fettuccine alfredo, queijo Edam e Gouda, salada de folhas verdes com queijo curado, frutas secas e nuts, frango assado, salmão grelhado

