

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Domaine des Quatre Saisons Bourgogne Pinot Noir 2024
<b>Vinícola</b>	Domaine des Quatre Saisons
<b>Safra</b>	2024
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Borgonha
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	3 a 4 meses em barricas de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	14 a 16 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	20 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um dos pedidos mais recorrentes aqui na VinumDay é Pinot Noir da Borgonha. O motivo é fácil de entender. Para muitos amantes do vinho, a Borgonha representa o ápice. É a região que transformou a Pinot Noir em uma lenda e que produz alguns dos exemplares mais desejados do mundo. O problema é que desfrutar desses vinhos tem exigido investimentos cada vez maiores. Quando falamos dos famosos Premier Cru e Grand Cru, a qualidade costuma ser extraordinária, mas os preços acompanham a fama. Mesmo muitos vinhos classificados como Village já exigem investimentos consideráveis. Por isso, o verdadeiro garimpo da região está em outro lugar. Mais da metade da produção local é composta pelos chamados Borgonhas Regionais. Nessa categoria, ainda é possível encontrar rótulos capazes de entregar a essência local por valores mais acessíveis. Mas é também nesse segmento que as diferenças de qualidade se tornam mais evidentes. Encontrar os melhores exemplares exige pesquisa, critério e, sobretudo, conhecer bem os produtores. E foi exatamente por isso que este rótulo chamou nossa atenção. Elaborado pelo Domaine des Quatre Saisons, propriedade familiar com mais de 80 anos de tradição, é o tipo de vinho que justifica todo o esforço de garimpar os Borgonhas Regionais. Originário do norte da região, nasce de vinhedos inseridos em solos calcários de origem Kimmeridgiana — os mesmos solos de Chablis. A vinificação ocorre em tanques termorregulados, seguida por alguns meses de maturação em barricas de carvalho.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi translúcido

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas, com destaque para framboesa, cereja, morango e amora, acompanhados por um delicado toque mineral de sílex e algumas especiarias

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

os taninos são finos e sedosos, a acidez é vibrante e salivante, e o conjunto combina precisão e definição de forma exemplar; os sabores confirmam os aromas e permanecem por longos segundos após cada gole, em um final elegante e extremamente prazeroso

### 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



### CULINÁRIA