

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Domaine des Quatre Saisons Bourgogne Tonnerre 2023
Vinícola	Domaine des Quatre Saisons
Safra	2023
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Bourgogne Tonnerre
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Se você acompanha o mercado de vinhos, já deve ter notado: os preços de Petit Chablis, Chablis, Premier Cru e Grand Cru dispararam.

Mas uma das grandes belezas do mundo do vinho é que as fronteiras demarcadas não impedem a natureza de repetir seus “milagres” logo ao lado.

Estamos falando de Bourgogne Tonnerre.

Oficializada em 2006, essa minúscula denominação de apenas 30 hectares abrange comunas vizinhas à área demarcada de Chablis, como Dannemoine, Épineuil e a própria Tonnerre. O segredo aqui atende por um nome icônico: solo Kimmeridgiano.

Sim, o mesmo e famigerado calcário rico em fósseis marinhos que consagrou Chablis também está presente nessas encostas moldadas pelo Rio Armançon. O resultado? Brancos que entregam o frescor vibrante e a mineralidade tão venerada dos Chardonnays dessa porção da Borgonha, mas por uma fração do preço.

Aqui, a VinumDay apresenta o Calcarius Bourgogne Tonnerre, elaborado pelo Domaine des Quatre Saisons, propriedade familiar com mais de 80 anos de tradição.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha, límpido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

aromas de maçã verde, pera e flores brancas, além do toque mineral de pedra de isqueiro



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, é um vinho preciso e muito fresco, graças à sua acidez vibrante; surpreende pela ótima presença de fruta, preenchendo o palato com equilíbrio e excelente fluidez

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

ostras in natura, vieiras salteadas na manteiga, mariscos ao bafo com ervas frescas, camarão no tucupi, escargots à la bourguignone, peixes assados na brasa, aves no forno, coelho assado no forno