

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Domaine du Bicheron Vieilles Vignes Bourgogne Pinot Noir 2022
Vinícola	Domaine du Bicheron
Safra	2022
País	França
Região	Borgonha
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2033
Decanter	45 minutos
Premiações	90 pts Decanter World Wine Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Domaine du Bicheron é um pequeno produtor localizado no sul da Borgonha, próximo à região de Mâcon. Fundado em 1889, o domínio permanece nas mãos da mesma família há cinco gerações, mantendo uma produção focada em vinhos de excelente relação preço-qualidade.

A vinícola é reconhecida por elaborar vinhos maduros e mais encorpados, a partir de vinhedos situados em áreas tradicionais do Mâconnais. As uvas de Pinot Noir que dão origem a este vinho provêm dos arredores da denominação Viré-Clessé, onde predominam solos calcário-argilosos, típicos da região.

Os vinhedos são conduzidos sob práticas de cultivo sustentável. Após a colheita, as uvas passam por maceração e fermentação em temperatura controlada. Logo após o fim da fermentação malolática, o vinho é encaminhado para um estágio que ocorre por cerca de seis meses em barricas de carvalho francês, com bâtonnage regular.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO	
	INTENSIDADE	baixa alta
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário terciário
	INTENSIDADE	baixa alta
	DOÇURA	seco doce
	ACIDEZ	baixa alta
Análise gustativa	TANINO	baixa alta
	CORPO	leve encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta longa
	DESCRIÇÃO	

CULINÁRIA

CARNES	peixe crustáceo ave suíno
QUEIJOS	cordeiro gado caça curada
DA TERRA	frescos moles médios duros
AMIDOS	hortaliças legumes cereais cogumelos
TEMPEROS	massas risotos polenta tubérculos
DOCES	pimentas ervas especiarias aromáticos
DESCRIÇÃO	oleoginosas frutas sobremesas chocolate