VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Domaine Du Gros Nore Bandol Rouge 2020
Vinícola	Domaine du Gros'Noré
Safra	2020
País	França
Região	Provence
SubRegião	Bandol
Tipo	tinto
Castas	Grenache, Cinsault, Carignan e Mourvèdre
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	18 meses em foudres de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Domaine du Gros'Noré pertence ao ex-boxeador Alain Pascal, que cultiva 19 hectares de vinhedos nas colinas onduladas ao redor de La Cadière-d'Azur, no coração de Bandol — denominação carinhosamente apelidada de o grand cru da Provença.

Os vinhedos, plantados em solos de argila e calcário, dão origem a vinhos marcados por uma estrutura firme e um caráter mineral bastante evidente. A proximidade com o Mediterrâneo garante dias quentes e ensolarados, enquanto o constante Mistral ajuda a preservar o equilíbrio e a sanidade das uvas.

Alain trabalha com maturação plena das uvas na videira, buscando maior intensidade e profundidade de fruta. Embora a legislação de Bandol exija no mínimo 50% de Mourvèdre nos blends tintos, ele eleva essa proporção para cerca de 80%, resultando em vinhos mais concentrados, potentes e estruturados.

O Bandol Rouge do Domaine du Gros'Noré é um vinho de grande personalidade, combinando profundidade, complexidade e elegância. O assemblage reúne Mourvèdre, Grenache, Cinsault e Carignan provenientes de vinhas entre 40 e 60 anos. Cada variedade é vinificada separadamente, de forma espontânea, e o vinho tem uma maturação de 18 meses em grandes foudres de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa
DESCRIÇÃO		

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: frango ao molho de limão e iogurte, cordeiro ao estilo marroquino, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao molho de linguiça e abóbora, beef brisket, embutidos como coppa e bresaola