

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	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input type="checkbox"/> ervas	<input checked="" type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

CULINÁRIA

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