VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Domaine Fagot Chassagne-Montrachet 2023
Vinícola	Jean Charles Fagot
Safra	2023
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Chassagne-Montrachet (Côte de Beaune)
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho (30% novas)
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2035
Decanter	60 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A família Fagot está em Corpeau desde 1860, nos arredores de Chassagne-Montrachet. Jean-Charles representa a 5ª geração e trilhou uma trajetória pouco comum: estudou no Lycée Viticole de Beaune, mas também música, vivendo em Paris e Los Angeles antes de voltar para assumir o negócio da família nos anos 1990.

Em 1998, abriu o restaurante Auberge du Vieux Vigneron, que se tornou referência regional e ampliou suas conexões na Borgonha. Paralelamente, manteve a tradição vitivinícola da família e conseguiu elevar a qualidade dos vinhos produzidos.

Segundo a Wine Advocate:

"Os vinhos de Jean-Charles Fagot são vinhos de 'restauranteur', focados no prazer, macios e cheios de charme desde cedo; seus preços bem razoáveis os tornam uma escolha excelente para serem servidos por taça e para o consumo do dia a dia."

O Chassagne-Montrachet é elaborado a partir de videiras de Pinot Noir com quase 60 anos de idade, todas da propriedade Fagot, plantadas em solo argilo-calcário. A fermentação ocorre com leveduras naturais, e a maturação ocorre de 12 a 14 meses em barricas de carvalho, sendo 30% novas.

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 peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos