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