VINUM·DAY
est. 2014

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| **Vinho** | Domaine Gault Mercurey 1er Cru Les Croichots 2023 |
| **Vinícola** | Domaine Gault |
| **Safra** | 2023 |
| **País** | França |
| **Região** | Borgonha |
| **SubRegião** | Les Croichots (Mercurey Premier Cru) |
| **Tipo** | tinto |
| **Castas** | Pinot Noir |
| **Teor Alcoólico** | 13,5% |
| **Maturação** | 18 meses em barricas de carvalho francês |
| **Temperatura de Serviço** | 14 a 16 °C |
| **Guarda** | 2035 + |
| **Decanter** | 60 minutos |
| **Premiações** | |

## VEDANTE



**Natural**

## TAÇA



**Borgonha**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Domaine Gault está situado em Barizey, no coração da Côte Chalonnaise, e tem suas origens no século XVII. Sob a condução de Sébastien Gault, a propriedade permanece nas mãos da mesma família há gerações, conciliando práticas tradicionais com recursos técnicos modernos, sempre com atenção à sustentabilidade e ao respeito ao meio ambiente.<br /><br />Atualmente, o domínio cultiva 27 hectares de vinhedos distribuídos por denominações consolidadas como Mercurey, Rully, Givry e Bouzeron, trabalhando principalmente com Pinot Noir e Chardonnay. O manejo das vinhas e a vinificação seguem uma filosofia de mínima intervenção, buscando preservar a identidade de cada parcela e traduzir com precisão o terroir. O resultado são vinhos equilibrados, elegantes e profundamente representativos.<br /><br />Mercurey é uma das denominações mais respeitadas da Côte Chalonnaise. A AOC reúne 32 climats classificados como Premier Cru, entre eles o Les Croichots, uma parcela exclusivamente dedicado à Pinoit Noir. Localizado em encostas voltadas ao sul, a cerca de 300 metros de altitude, apresenta solos argilo-calcários que oferecem condições clássicas e ideais para a expressão da variedade.

## 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