

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

TACA



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.

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.

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 Pinot 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

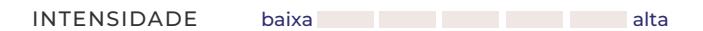
DESCRICA



Análise olfativa

The diagram illustrates the evolution of the Earth's crust through four stages: primary, secondary, tertiary, and quaternary. Each stage is represented by a horizontal bar divided into three segments. The first segment is light blue, the second is pink, and the third is grey. The stages are arranged horizontally from left to right.

Evolução	primário	terciário
DESCRICAÇÃO		



DOCURA seco doce

A horizontal color scale consisting of five rectangular boxes arranged from left to right. The first box is light blue and labeled 'baixa'. The last box is light red and labeled 'alta'. The other three boxes are a uniform light pink color.

TANINO baixa alta

 Análise gustativa

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRICAO

 GUI INÁBIA

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