

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Domaine Jaeger Defaix Rully 1er Cru Rabource 2022
Vinícola	Domaine Jaeger-Defaix
Safra	2022
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Rully Premier Cru (Côte Chalonnaise)
Tipo	tinto
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2035
Decanter	-
Premiações	93 pts Burghound 91 pts Inside Burgundy 17,5 Bourgogne Aujourd'hui

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Domaine Jaeger-Defaix é uma vinícola familiar que cultiva a maioria de seus vinhedos em Premier Cru, seguindo práticas orgânicas e biodinâmicas. Nos últimos anos, produtores da Côte Chalonnaise ganharam destaque, e o Domaine Jaeger-Defaix está entre os mais respeitados.

Rabource, um dos melhores Premier Cru de Rully (Côte Chalonnaise), é também uma das áreas mais elevadas da denominação. Seus solos de argila branca, ricos em calcário, favorecem vinhos amplos, aveludados e de maior corpo. Tradicionalmente, é um dos primeiros vinhedos a amadurecer em Rully.

100% elaborado com Chardonnay, este exemplar foi vinificado sem adição de leveduras exógenas e amadurecido por 18 meses em barricas de carvalho, parte delas 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 ostras, mexilhão, rolinho primavera, frutos-do-mar gratinados, tapas, torta de maçã, queijos de cabra, Gruyères e Gouda