

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Domaine Romain Moniot-Nié Santenay Le Biévaux Rouge 2022
Vinícola	Domaine Romain Moniot-Nié
Safra	2022
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Santenay
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13,64%
Maturação	12 a 15 meses em barricas de carvalho francês (10% novas)
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2036
Decanter	60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Domaine Romain Moniot-Nié é uma pequena propriedade familiar da Borgonha, com tradição vitivinícola que remonta ao século XIX. Em uma fase decisiva de sua história, Romain Moniot assumiu sua gestão aos 23 anos, trazendo um olhar pessoal para o manejo dos vinhedos e a elaboração dos vinhos, mantendo o respeito pelas práticas tradicionais.

Este vinho tem origem na comuna de Santenay, a mais meridional da Côte de Beaune. A posição geográfica confere à área um perfil ligeiramente mais quente em comparação às comunas ao norte. Os solos são predominantemente argilo-calcários, com presença de margas, estrutura típica da Borgonha que contribui para boa drenagem, retenção hídrica equilibrada e expressão mineral precisa. Em Santenay, a Pinot Noir costuma apresentar taninos um pouco mais firmes e estrutura mais evidente, sem perder a elegância característica da Côte de Beaune.

As videiras são cultivadas sob práticas agrícolas sustentáveis, com foco na preservação do equilíbrio do solo e da longevidade das plantas. Após a fermentação, o vinho é maturado entre 12 e 15 meses em barricas de carvalho, das quais 10% são 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 andouillettes, kebab, cuscuz marroquino, pot-au-feu, torta de frango com cogumelos, queijos Gruyere, Gouda e Roquefort