







INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Domaine Vincent & François Jouard Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes 2019
Vinícola	Domaine Vincent & François Jouard
Safra	2019
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Chassagne-Montrachet (Côte de Beaune)
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	15%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho (10% novas)
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2035+
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE	TAÇA
<div><div>Natural</div></div>	<div><div>Borgonha</div></div>

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os irmãos Jouard assumiram a propriedade da família — fundada em 1820 — no início da década de 1990. A filosofia deles para um Chassagne autêntico é simples e consistente. Vincent cuida dos vinhedos e mantém o solo sempre trabalhado, evitando ao máximo herbicidas e outros insumos químicos. Na adega, François segue uma linha minimalista, utilizando no máximo um terço de carvalho novo no amadurecimento. Além disso, o grande diferencial da família é o fato de contar com parcelas privilegiadas de vinhas antigas, que elevam naturalmente a qualidade dos vinhos.

O Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes é um belo exemplo: nasce de videiras com mais de 50 anos, inseridas em solo argiloso-calcário, muito rochoso, com subsolo constituído por pedras brancas. Fermenta em carvalho francês e passa 12 meses de maturação, com apenas 10% de barricas novas. O resultado é uma interpretação impecável de Chassagne-Montrachet — pura, refinada e fiel ao estilo que a família Jouard preserva há gerações.

ANÁLISE SENSORIAL	
<div> Análise visual</div>	DESCRIÇÃO
<div> Análise olfativa</div>	INTENSIDADE <div>baixa<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>alta</div>
	EVOLUÇÃO <div>primário<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>terciário</div>
	DESCRIÇÃO
<div> Análise gustativa</div>	INTENSIDADE <div>baixa<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>alta</div>
	DOÇURA <div>seco<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>doce</div>
	ACIDEZ <div>baixa<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>alta</div>
	TANINO <div>baixa<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>alta</div>
	CORPO <div>leve<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>encorpado</div>
	PERSISTÊNCIA <div>curta<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>longa</div>
	DESCRIÇÃO
<div> CULINÁRIA</div>	CARNES <div><div>peixe</div><div>crustáceo</div><div>ave</div><div>suíno</div><div>cordeiro</div><div>gado</div><div>caça</div><div>curada</div></div>
	QUEIJOS <div><div>frescos</div><div>moles</div><div>médios</div><div>duros</div></div>
	DA TERRA <div><div>hortaliças</div><div>legumes</div><div>cereais</div><div>cogumelos</div></div>
	AMIDOS <div><div>massas</div><div>risotos</div><div>polenta</div><div>tubérculos</div></div>
	TEMPEROS <div><div>pimentas</div><div>ervas</div><div>especiarias</div><div>aromáticos</div></div>
	DOCES <div><div>oleoginosas</div><div>frutas</div><div>sobremesas</div><div>chocolate</div></div>
	DESCRIÇÃO <div>ostreas, mexilhão, rolinho primavera, frutos-do-mar gratinados, tapas, torta de maçã, queijos de cabra, Gruyères e Gouda</div>