

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	



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. 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

 Análise visual	INTENSIDADE	baixa	alta
 Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário	terciário
	INTENSIDADE	baixa	alta
	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
 Análise gustativa	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta	longa
	DESCRÍÇÃO		

 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

DESCRÍÇÃO ostras, mexilhão, rolinho primavera, frutos-do-mar gratinados, tapas, torta de maçã, queijos de cabra, Gruyères e Gouda