

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Escoffier Corton Charlemagne Grand Cru 2015
Vinícola	Domaine Escoffier
Safra	
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Corton (Côte de Beaune)
Tipo	branco
Castas	100% Chardonnay
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	o vinho estagiou 10 a 15 meses em barricas de carvalho francês (30 a 50% novas)
Temperatura de Serviço	10°C a 12°C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	



VEDANTE	TAÇA
<div><div>Natural</div></div>	<div><div>Montrachet</div></div>

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Domaine Escoffier, conduzido pelo casal Franck e Véronique Escoffier, foi criado em 1996, resultado da paixão da família pela vitivinicultura. Entre os seus princípios, destaca-se a priorização da qualidade ao invés do volume, além de seguirem o método de cultivo biodinâmico, do qual a propriedade possui certificação ECOCERT desde 2012.

Este Grand Cru de Côte de Beaune é elaborado com bagas oriundas da denominação Corton-Charlemagne, das três comunas interligadas pela montanha Corton: Aloxé-Corton, Ladoix-Serrigny e Pernand-Vergelesses. Além deste terroir privilegiado, as uvas desse exemplar foram colhidas manualmente e vinificadas de forma minuciosa para preservar o seu caráter singular. O vinho estagiou 10 a 15 meses em barricas de carvalho francês, sendo que 30 a 50% eram barricas novas.

O seu bouquet aromático entrega amplitude e delicadeza, perfeitamente em harmonia com sua sensação em boca. Esse é um verdadeiro ícone emblemático, super requisitado, com número de garrafas produzidas limitado às 606 unidades. Sorte de quem conseguir arrematar a sua em tempo!

ANÁLISE SENSORIAL	
<div><div>Análise visual</div></div>	DESCRIÇÃO dourado
<div><div>Análise olfativa</div></div>	INTENSIDADE baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta
	EVOLUÇÃO primário <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> terciário
<div><div>Análise gustativa</div></div>	DESCRIÇÃO exuberantes frutas cítricas, frutas tropicais (abacaxi) e especiarias (zimbros, canela), escoltadas por toques de maçã assada, manteiga e mel
	INTENSIDADE baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta
	DOÇURA seco <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> doce
	ACIDEZ baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta
	TANINO baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta
	CORPO leve <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> encorpado
	PERSISTÊNCIA curta <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> longa
DESCRIÇÃO cremoso e elegante, apresenta acidez suculenta e expressiva intensidade de sabores que remetem às deliciosas notas olfativas	
<div><div>CULINÁRIA</div></div>	CARNES <div><div></div> peixe</div> <div><div></div> crustáceo</div> <div><div></div> ave</div> <div><div></div> suíno</div>
	<div><div></div> cordeiro</div> <div><div></div> gado</div> <div><div></div> caça</div> <div><div></div> curada</div>
	QUEIJOS <div><div></div> frescos</div> <div><div></div> moles</div> <div><div></div> médios</div> <div><div></div> duros</div>
	DA TERRA <div><div></div> hortaliças</div> <div><div></div> legumes</div> <div><div></div> cereais</div> <div><div></div> cogumelos</div>
	AMIDOS <div><div></div> massas</div> <div><div></div> risotos</div> <div><div></div> polenta</div> <div><div></div> tubérculos</div>
	TEMPEROS <div><div></div> pimentas</div> <div><div></div> ervas</div> <div><div></div> especiarias</div> <div><div></div> aromáticos</div>
	DOCES <div><div></div> oleoginosas</div> <div><div></div> frutas</div> <div><div></div> sobremesas</div> <div><div></div> chocolate</div>
DESCRIÇÃO burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, foie gras, crustáceos (lagosta, camarões, ostras, caranguejo), aves, spaghetti ao molho branco e queijos azuis	