

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Escoffier Corton Charlemagne Grand Cru 2015

Vinícola Domaine Escoffier

Safra

País Franca

Região Borgonha

SubRegião Corton (Côte de Beaune)

OgiT branco

Castas 100% Chardonnay

Teor Alcoólico 13,5%

o vinho estagiou 10 a 15 meses em barricas de carvalho francês Maturação

(30 a 50% novas)

Temperatura de

Serviço

10°C a 12°C

Guarda 2025

Decanter

Premiações

## **VEDANTE**









**Montrachet** 

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

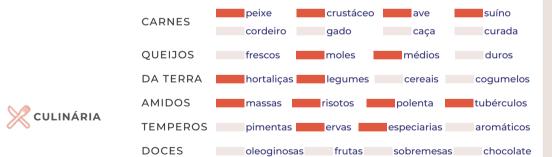
O Domaine Escoffier, conduzido pelo casal Franck e Véronique Escoffier, foi criado em 1996, resultado da paixão da família pela vitivinicultura. Entre os seus princípios, destaca-se a priorização da qualidade ao invés do volume, além de seguirem o método de cultivo biodinâmico, do qual a propriedade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





burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada DESCRIÇÃO Waldorf, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, foie gras, crustáceos (lagosta, camarões, ostras, caranguejo), aves, spaghetti ao molho branco e queijos azuis

deliciosas notas olfativas