

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



Natural

TAÇA



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

Análise visual

Descrição

dourado

Análise olfativa

Intensidade

baixa  alta

Evolução

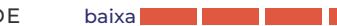
primário  terciário

Descrição

exuberantes frutas cítricas, frutas tropicais (abacaxi) e especiarias (zimbro, canela), escoltadas por toques de maçã assada, manteiga e mel

Análise gustativa

Intensidade

baixa  alta

Doçura

seco  doce

Acidez

baixa  alta

Tanino

baixa  alta

Corpo

leve  encorpado

Persistência

curta  longa

Descrição

cremoso e elegante, apesar da acidez suculenta e expressiva intensidade de sabores que remetem às deliciosas notas olfativas

CULINÁRIA

Carnes

 peixe  crustáceo  ave  suíno

Queijos

 cordeiro  gado  caça  curada

da Terra

 hortaliças  legumes  cereais  cogumelos

Amidos

 massas  risotos  polenta  tubérculos

Temperos

 pimentas  ervas  especiarias  aromáticos

Doces

 oleoginosas  frutas  sobremesas  chocolate

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