VINUM·DAY
est. 2014

## 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, apesenta acidez suculenta e expressiva intensidade de sabores que remetem às deliciosas notas olfativas

### 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 |

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