VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Escoffier Corton Grand Cru Pougets 2015
Vinícola	Domaine Escoffier
Safra	
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Corton (Côte de Beaune)
Tipo	tinto
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	o vinho estagiou dez a quinze meses em barricas de carvalho, 30 a 50% em barricas novas
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2026
Decanter	20-40 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

É o casal Franck e Véronique Escoffier que, apaixonados pela vitivinicultura, conduzem com muita dedicação o Domaine Escoffier, criado por eles em 1996. Entre os seus criteriosos princípios, destaca-se a priorização da qualidade das vinhas ao invés do volume, além de seguirem o método de cultivo biodinâmico, do qual a propriedade possui a criteriosa certificação ECOCERT desde 2012.

Entre os oito Grands Crus da Côte de Beaune, apenas um é tinto, o Corton. Dentro dessa denominação, encontra-se Les Pougets, um dos cinco climats que a compõem. De acordo com as regras da appelation, os nomes dos climats oficialmente reconhecidos podem ser mencionados como parte do título, desde que o vinho seja elaborado exclusivamente a partir de uvas cultivadas no local, como este magnífico exemplar.

Suas bagas foram colhidas manualmente neste terroir peculiar, e vinificadas com o objetivo de preservar e expressar ao máximo a sua tipicidade. Após o término das fermentações alcoólica e malolática, e da realização de trasfegas, o vinho estagiou dez a quinze meses em barricas de carvalho francês (30 a 50% novas), antes do engarrafamento.

Este é um belo representante dos 10 rótulos de propriedade da vinícola. O seu bouquet aromático é perfeitamente alinhado com sua sensação em boca. O Domaine entrega aqui um Grand Cru de destaque, considerado exclusivo por ter sido elaborado de forma limitada a 594 garrafas. Sorte de quem arrematar a sua.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: púrpura

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: seu bouquet é intenso e exuberante, com destaque de frutas negras (mirtilo, cereja), notas terrosas, tostado e agradáveis nuances de especiarias

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: potente, encorpado e estruturado, com taninos sedosos e acidez suculenta, sustentados por um longo e saboroso final, que remete à mirtilo e notas terrosas

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: peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos