

## 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 *appellation*, 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	INTENSIDADE	baixa	alta
	EVOLUÇÃO	primário	terciário
Análise olfativa	DESCRÍÇÃO	seu <em>bouquet</em> é intenso e exuberante, com destaque de frutas negras (mirtilo, cereja), notas terrosas, tostado e agradáveis nuances de especiarias	
	INTENSIDADE	baixa	alta
Análise gustativa	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
Análise gustativa	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
Análise gustativa	PERSISTÊNCIA	curta	longa
	DESCRÍÇÃO	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	oleaginosas	frutas	sobremesas	chocolate
DESCRÍÇÃO	peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos			