

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

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