

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

TAÇA





Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

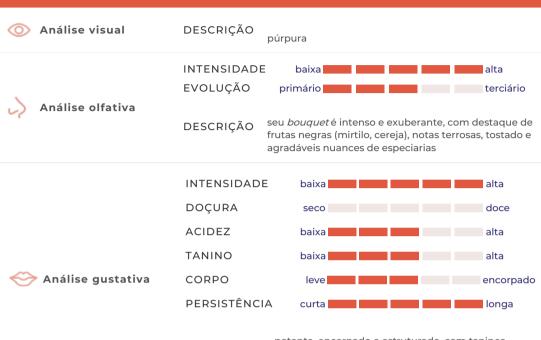
É o casal Franck e Véronique Escoffier que, apaixonados pela vitivinicultura, conduzem com muita dedicação o **Domaine Escoffier**, criado por eles em 1996. Entre os seus criteriosos princípios, destaca-se a priorização da qualidade das vinhas ao invés do volume, além de seguirem o método de **cultivo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

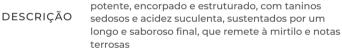
Entre os oito Grands Crus da **Côte de Beaune**, apenas um é tinto, o **Corton**. Dentro dessa denominação, encontra-se **Les Pougets**, um dos cinco climats que a compõem. De acordo com as regras da *appelation*, os nomes dos climats oficialmente reconhecidos podem ser mencionados como parte do título,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

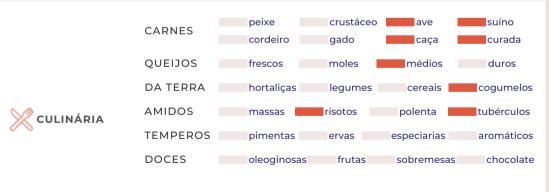
Suas bagas foram colhidas manualmente neste *terroir* peculiar, e vinificadas com o objetivo de preservar e expressar ao máximo a sua tipicidade. Após o término das fermentações alcoólica e malolática, e da realização de trasfegas, o vinho estagiou dez a quinze meses em barricas de carvalho francês (30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

ANÁLISE SENSORIAL







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

