

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	François Labet Pinot Noir Corsega 2018
Vinícola	Domaine Pierre Labet
Safra	2018
País	França
Região	I.G.P. Ile de Beauté
Tipo	tinto
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	12%
Maturação	um terço do vinho estagiou em barricas de carvalho francês de segundo uso por 12 meses, e o restante em tanques de aço inoxidável, pelo mesmo período
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	de 15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O renomado **François Labet**, além de um verdadeiro craque da enologia da **Borgonha**, é um visionário. Passeando pela **Córsega**, onde mantém uma casa de veraneio, apaixonou-se pelo *terroir* rochoso da ilha francesa. Claro, como bom vinhateiro que é, logo imaginou a possibilidade de lá cultivar sua adorada **Pinot Noir**. Aliado ao conhecimento de um amigo, *vigneron* na região, não hesitou em começar o trabalho numa área de terra mais elevada do local, onde ambos julgaram poder extrair os melhores resultados para a casta.

Vermelho-rubi límpido e brilhante em taça, é bastante aromático, com a já esperada **fruta vermelha exuberante** aparecendo em primeiro plano, escoltada por um gostoso tostado de madeira, um toque de aniz-estrelado, e leve floral de rosas vermelhas.

Na boca chega macio, refletindo e confirmando a fruta de boa maturação, que é vermelha e remete a cereja e framboesa maduras. A acidez de estalar a língua é um diferencial, acompanhando o doce da fruta. Os taninos se mostram polidos e arredondados, e trazem **austeridade** ao suco. O final é uma delícia, persistente, e com um agradável toque mineral, fruto da pedra que rege o solo da região.

Ótimo PN francês elaborado com esmero por um dos nomes que vem chamando a atenção da crítica no trabalho com a casta na concorrida Borgonha, e que, aqui, entrega uma delícia de tinto com toda a tipicidade de um *terroir* inusitado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho-rubi límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

fruta vermelha exuberante aparecendo em primeiro plano, escoltada por um gostoso tostado de madeira, um toque de aniz-estrelado, e leve floral de rosas vermelhas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas, de cereja e framboesa maduras; acidez de estalar a língua; taninos polidos e arredondados; final é uma delícia, persistente, e com um agradável toque mineral

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

bolinho de siri, mariscos à provençal, paella de frutos do mar, penne ao molho de camarões e abobrinha, risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos médios em geral

