

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Gérard Mugneret Vosne-Romanée 2015
Vinícola	Gérard Mugneret
Safra	2015
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Vosne-Romanée (Côte de Nuits)
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	12,8%
Maturação	16 meses em barris de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2030+
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	90 - 92 pts Wine Advocate 91 pts Vinous Media 4,2 Vv

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Após uma formação universitária em Medições Físicas e trabalhar em diversas indústrias francesas, Pascal Mugneret viu a necessidade de regressar a vila de Vosne-Romanée para dar continuidade ao trabalho iniciado em outras gerações e magnificamente aprimorado por seu pai, Gérard Mugneret.

Com seu regresso em 2004, fez estágio em algumas vinícolas da Borgonha, e no ano de 2005 já se viu preparado para realizar a sua primeira vinificação e assumir o comando do *Domaine*. Mesmo com pouco tempo de experiência, em 2006 estava apto para eliminar o uso de herbicidas na propriedade e adotar práticas biodinâmicas.

Vosne-Romanée é uma das regiões mais nobres de Côte de Nuits, onde nascem alguns dos vinhos franceses de maior prestígio. A casta de eleição é a Pinot Noir, que neste vinho, advém das regiões norte, centro e sul da comuna, em áreas vizinhas aos principais vinhedos Premier Cru e Grand Cru da denominação. Neste vinho 100% varietal se encontram as variações entre *microterroirs*, que, ao mesmo tempo, apresentam-se deliciosamente complementares.

Pascal descreve a safra de 2015 como excelente na Borgonha. Orgulhosamente fala das bagas pequenas que a Pinot Noir gerou, produzindo vinhos intensos e muitos complexos. Suas vinificações são feitas com leveduras indígenas, tendo este exemplar, ao final do processo, um estágio de 16 meses em barris de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi brilhante



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras (cereja, framboesa), rosas vermelhas, especiarias adocicadas (cravo, cacau e anis) e sutis toques minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um excelente representante de seu *terroir*; apresenta uma textura aveludada, perfeitamente integrada a acidez suculenta e seus taninos polidos; enche a boca e mantém uma persistência longa, com notas que remetem ao olfato

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



CULINÁRIA

