

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Gérard Mugneret Vosne-Romanée 2015
<b>Vinícola</b>	Gérard Mugneret
<b>Safra</b>	2015
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Borgonha
<b>SubRegião</b>	Vosne-Romanée (Côte de Nuits)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	12,8%
<b>Maturação</b>	16 meses em barris de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18°C
<b>Guarda</b>	2030+
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	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

