VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Goichot Frères Bourgogne Pinot Noir 2020
Vinícola	Goichot Frères
Safra	2020
País	França
Região	Borgonha
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

De caráter familiar, a Maison Goichot é atualmente gerida pela terceira geração. Fundada em 1947 na pequena comuna de Merceuil, próxima à famigerada Mersault, a menos de 15km ao sul de Beaune, a empresa possui um capital invejável: a conexão com inúmeros pequenos produtores, construída através de décadas, que garante que uvas das mais diferentes denominações e classificações possam ser vinificadas com maestria e gerar vinhos únicos e fantásticos.

Com vinhos clássicos da Borgonha, a linha Goichot Frères (irmão em francês) é uma homenagem os irmãos Goichot, que seguem os passos de seu pai, André Goichot.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: aromas de morango, cereja e framboesa, com toques florais e especiados; ao fundo, notas de chão de floresta e um toque tostado

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: possui ótima concentração, taninos bem domados e uma acidez muito gastronômica; o final é bastante longo

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