

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Guy Amiot Bourgogne Cuvée Simone 2018
Vinícola	Guy Amiot
Safra	2018
País	França
Região	Borgonha
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	24 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Guy Amiot et Fils é um *Domaine* fundado em 1920 através da força feminina. Flavie Amiot, proprietária de uma lavanderia nos arredores de Paris, procurava uma babá para seus filhos que estavam prestes a nascer. Em uma conversa, pediu ao carteiro uma indicação, que prontamente a disse: "*Minha irmã é babá em Chassagne-Montrachet*"

Dispostos a criar as crianças fora do agito da capital e encontrar um local tranquilo para sua aposentadoria, Flavie e o marido adquiriram terras na Borgonha em 1920, passando a dedicar-se a vitivinicultura. A propriedade rendeu belos frutos e o casal fez sucesso comercializando seus próprios vinhos para uma fiel clientela parisiense. Em 1945 a segunda geração tomou as rédeas, com Pierre e sua esposa Simone, segunda mulher da família a dedicar sua vida ao vinho. E é justamente ela a homenageada neste rótulo.

Este Pinot Noir foi elaborado com uvas colhidas em Chassagne-Montrachet (em encostas mais baixas, próximas à fronteira com as comunas de Corpeau e Puligny) e Remigny (mais ao sul), todas áreas contempladas pela A.O.C. Bourgogne. O solo é muito propício para a casta: argiloso e calcário, com presença de rochas avermelhadas. Além disso, as vinhas possuem idade média de 45 anos e estão expostas no sentido sul, ideal para uma maturação completa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

perfume muito agradável de frutas vermelhas frescas (cereja, morango), *sous-bois*, pimenta-preta e um pouco de baunilha

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é macio e delicado, com nítidas notas de frutas do bosque; tem boa persistência, com final de boca redondo e sedoso

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

oleaginosas 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