

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Jérôme Arnoux Crémant du Jura Elégance Nature 2020
<b>Vinicola</b>	Jérôme Arnoux
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Jura
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Chardonnay e Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	24 meses sur latte
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 a 8 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Entre a Suíça e a Borgonha está uma região pouco lembrada pelos fãs de vinhos franceses: Jura. Lá, variedades autóctones como Savagnin e Trousseau dividem espaço com as conhecidas Chardonnay e Pinot Noir — estas, aliás, resultam em ótimos rótulos, com preços bem mais acessíveis do que os encontrados na vizinha Borgonha.

O nome Jura vem do período Jurássico, já que a região é rica em fósseis, inclusive marinhos. Muitos viticultores acreditam que as raízes profundas das videiras, em contato com esses materiais, influenciam diretamente o perfil dos vinhos, especialmente nos aromas minerais e defumados do Chardonnay. O solo calcário e o clima continental, com estações bem definidas, lembram muito as condições de Chablis, outra referência em brancos minerais.

Os espumantes da região levam o nome "Crémant" e seguem o método tradicional de produção. Este exemplar, elaborado com 50% Chardonnay e 50% Pinot Noir, é assinado por Jérôme Arnoux, enólogo com mais de 25 anos de experiência. Sem adição de licor de expedição, o espumante maturou por 24 meses sur lattes.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

DESCRIÇÃO



### Análise olfativa

INTENSIDADE  baixa  alta

EVOLUÇÃO  primário  terciário

DESCRIÇÃO



### Análise gustativa

INTENSIDADE  baixa  alta

DOÇURA  seco  doce

ACIDEZ  baixa  alta

TANINO  baixa  alta

CORPO  leve  encorpado

PERSISTÊNCIA  curta  longa

DESCRIÇÃO

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  robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos



### CULINÁRIA