VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Jérôme Galeyrand Gevrey Chambertin La Justice 2015
Vinícola	Jérôme Galeyrand
Safra	
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Gevrey-Chambertin (Côte de Nuits)
Tipo	tinto
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	20% do vinho passa por barricas de carvalho novas
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2025
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A propriedade **Jérôme Galeyrand** está localizada em **Gevrey-Chambertin** (Côte de Nuits), mais especificamente na aldeia de **Saint Phlibert**. Seus vinhedos são conduzidos com respeito ao meio ambiente e os vinhos contam com a autenticidade e o reconhecido *know-how* de seu proprietário.

Jérôme, que adquiriu seus primeiro lote de vinhas em 2002, embarcou na vitivinicultura sem precedentes familiares, apenas com sua prévia experiência adquirida nas colheitas que trabalhou em Gevrey-Chambertin. O resultado dessa iniciativa foi surpreendente. Ao longo do tempo ampliou suas propriedades, que mesmo assim são relativamente pequenas, contemplando cerca de 5 hectares.

Este tinto é fruto de uma produção limitada e meticulosa, com mínimas intervenções, preservando toda a expressão da fruta. Suas uvas Pinot Noir, da safra 2015, são provenientes do *lieu-dit* **La Justice**. Foram cultivadas em solos calcários e arenosos, de forma orgânica e sustentável. Colhidas manualmente, passaram por seleção antes de serem vinificadas. Um detalhe especial é que alguns cachos foram vinificados sem desengace e, ao final de sua elaboração, **20% do vinho passou por estágio em barris de carvalho de primeiro uso**.

Temos aqui um poderoso representante desse local de produção de alguns dos tintos mais prestigiosos do mundo. Degustá-lo é, sem dúvidas, uma experiência memorável!

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta
EVOLUÇÃO: primário — terciário
DESCRIÇÃO: repleto de frutas vermelhas maduras (cereja, framboesa), cacau, especiarias e nuances florais

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: equilibrado e elegante, entrega taninos integrados e sedosos, com acidez refrescante; seu fim de boca apresenta boa persistência e sabores que remetem as notas olfativas

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