VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Les Argelières Grande Cuvée Chardonnay 2022
Vinícola	LGI Wines
Safra	2022
País	França
Região	Côtes de Gascogne
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12%
Maturação	breve amadurecimento em barricas de carvalho francês novas e usadas
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Les Argelières Grande Cuvée Chardonnay é daqueles vinhos que possuem os bons e velhos atributos que qualquer enófilo procura em um exemplar: altíssima qualidade por um preço acessível ao extremo para um francês dessa estirpe.

Não à toa, internamente o apelidamos de "*Baby Meursault*".

A autora da obra é a enóloga Marylin Lasserre, que desde 2008 vem realizando um trabalho espetacular no sudoeste da França. Ela tem vasta experiência em Bordeaux e na Espanha, mas também ousou se aventurar pelo Novo Mundo e descobrir como eram feitos os vinhos fora do velho continente.

Foi assim que Lasserre se tornou conhecida pela contribuição ao estado da Virgínia, nos Estados Unidos, onde trabalhou para a Potomac Point Winery. Nesta região úmida, de clima instável e frio, onde predominavam plantações de Cabernet Sauvignon (variedade de maturação tardia), Marylin foi incisiva ao aconselhar os locais a plantar variedades de maturação precoce, como Cabernet Franc, Merlot e principalmente Chardonnay. Atualmente, a busca por regiões vinícolas mais frias vem fazendo o estado crescer muito, e desde a última década, a Chardonnay vem sendo o destaque absoluto como a casta mais representativa da Virgínia.

Ou seja, Lasserre sabe como ninguém identificar a vocação de um *terroir*.

Por isso, diante do clima transitório entre atlântico e continental de Côtes de Gascogne, que desponta

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo-palha com halos esverdeados

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: aromas de maçã-verde, lichia, carambola e pêssegos frescos, aliadas a frutas cítricas, como o limão-siciliano e a lima, além de toques muito sutis de baunilha e levemente mineral

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: o paladar também revela muita qualidade, onde uma textura cremosa está bem alinhada com a acidez vibrante; assim como no olfato, o perfil de boca traz a fruta sempre em primeiro plano, mas com maior destaque para as cítricas e a carambola

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: fettuccine alfredo, queijo Edam e Gouda, salada de folhas verdes com queijo curado, frutas secas e nuts, frango assado, salmão grelhado

como uma das principais áreas para vinhos brancos na França, Marylin não poderia fazer outra escolha se não elaborar um exemplar com sua variedade de predileção: a Chardonnay.

Concebido como um tributo ao seu *terroir*, Lasserre criou o Les Argelières Grande Cuvée Chardonnay com atenção aos mínimos detalhes. Ela providenciou a colheita das uvas no momento certo, quando atingiram o perfeito equilíbrio entre maturação e acidez. Na adega, as uvas foram prensadas suavemente, para evitar a extração excessiva e compostos indesejáveis. O mosto foi fermentado em tanques de aço inox com leveduras naturais, em baixa temperatura e controle rígido, levando cerca de 23 dias até concluir a fermentação. Por fim, o vinho foi transferido para barricas de carvalho novas e usadas, onde estagiou por um breve período antes de ser engarrafado.