VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Les Argelières Grande Cuvée Chardonnay 2024
Vinícola	LGI Wines
Safra	2024
País	França
Região	Pays d'Oc
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Riesling

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.

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 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.

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	

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: burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole

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 engarrafado.