

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Les Mougeottes Chardonnay Vieilles Vignes 2021

Vinícola Les Producteurs Reunis

Safra 2021 País Franca

Pays d'Oc Região

Tipo branco

Castas Chardonnav

Teor Alcoólico 13.5%

Maturação em barricas de carvalho francês

Temperatura de

Serviço

10 a 12°C

Guarda 2025

Decanter

Premiações

VEDANTE

TACA







Montrachet

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sucesso absoluto entre os enófilos, o Les Mougeottes Chardonnay é, sem dúvidas, um dos melhores brancos franceses abaixo dos 100 reais.

Com uvas de Languedoc-Roussilon, aos pés da Montagne Noire, a vinícola Les Producteurs Reunis realiza um trabalho excepcional para entregar um vinho de alma borgonhesa.

Sua procedência são videiras velhas, caracterizadas tanto pelo rendimento baixo, quanto pela qualidade alta das uvas. Na adega, elas passaram por uma curta maceração com as cascas, quando então foram prensadas e encaminhadas para barricas de carvalho, onde o vinho fermentou e estagiou sobre as borras finas, com agitações periódicas.

ANÁLISE SENSORIAL DESCRIÇÃO Análise visual amarelo claro e brilhante **INTENSIDADE** baixa **EVOLUÇÃO** terciário primário I Análise olfativa notas de pêssego, limão siciliano e maçã amarela, com DESCRIÇÃO nuances de baunilha e manteiga sobre um fundo mineral INTENSIDADE baixa **DOCURA** ACIDEZ TANINO Análise gustativa CORPO encorpado **PERSISTÊNCIA** curta ótimo frescor e a mineralidade bem presente; está **DESCRIÇÃO** vivo, vibrante e traz sabores de damasco, baunilha e um gostoso tostado no final peixe suíno crustáceo ave **CARNES** cordeiro gado caça curada QUEIJOS frescos moles médios duros DA TERRA hortaliças 🛮 legumes cereais cogumelos **AMIDOS** polenta tubérculos massas risotos **CULINÁRIA TEMPEROS** pimentas | especiarias aromáticos ervas DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate ostras in natura, vieiras salteadas na manteiga, mariscos ao bafo DESCRIÇÃO com ervas frescas, camarão no tucupi, escargots à la bourguignone, peixes assados na brasa, aves no forno, coelho

assado no forno