

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Les Mougeottes Pinot Noir 2020
Vinícola	Les Mougeottes
Safra	2020
País	França
Região	Pays d'Oc
Tipo	tinto
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	parte do vinho estagia 14 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2026
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Les Mougeottes é um case de sucesso! Em ambas as versões (Chardonnay em branco e Pinot Noir em tinto) a marca sempre atinge números expressivos, cativando uma legião de enófilos. Sua receita é simples, direta e, claro, a mais buscada por todos os produtores do mundo: a união de um ótimo produto a um preço fantástico! Tanto que nossa curadoria, apesar de já conhecer os vinhos de anos anteriores, sempre se surpreende com a qualidade encontrada na taça frente ao seu preço de mercado, o que nos leva a repetir: o Les Mougeottes Pinot Noir provavelmente é o melhor exemplar da variedade que já ofertamos na VinumDay por menos de R\$ 100! Proveniente do Languedoc-Roussillon, este elegante Pinot Noir de alma borgonhesa chega à safra 2020 esbanjando sutileza e tipicidade. Suas uvas são oriundas de parcelas selecionadas de um terroir extremamente específico no Languedoc – aos pés da Montagne Noire (Montanha Negra), que combina noites frias e dias quentes. Para preservar a tipicidade varietal, parte da colheita é realizada no início da temporada de maturação, sendo fermentada a baixa temperatura. A outra parte, totalmente madura, passa por uma maceração tradicional e longa. Esta segunda parcela amadurece 14 meses em barricas de carvalho francês. O corte destes vinhos resulta em um blend de ótima complexidade.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, como a cereja, o morango e a framboesa, completados por notas de especiarias doces e gostosos toques florais e levemente defumados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

delicado e suculento, com uma harmoniosa estrutura, que alia taninos finos e macios e uma acidez direta e de boa salivação

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

risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral



CULINÁRIA