VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Les Mougeottes Vieilles Vignes Chardonnay 2016
Vinícola	Les Mougeottes
Safra	2016
País	França
Região	IGP Pays d'Oc
Tipo	branco
Castas	100% Chardonnay
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	em barricas de carvalho francês de tosta média
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2020
Decanter	-
Premiações	90 pontos (Decanter Magazine) | Ouro (Berliner Wein Trophy)

VEDANTE

Natural

TAÇA

Montrachet

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado com o uso de técnicas consagradas na Côte de Beaune - leia-se: fermentação malolática, maturação em carvalho e bâtonnage - este Chardonnay de incrível relação custo-benefício vai alegrar o seu dia.

Trata-se de um vinho proveniente de videiras antigas, que entrega muita tipicidade e sabor. Difícil encontrar tanta elegância e complexidade em um francês dessa categoria.

Se você é fã do estilo, aproveite!

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: dourado claro

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas cítricas (limão) e tropicais (ameixa amarela, nectarina), com nuances de baunilha e manteiga sob um fundo mineral

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: mostra ótimo frescor e a mineralidade bem presente; está vivo, vibrante e traz sabores de damasco, baunilha e um gostoso tostado no final

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: ostras gratinadas, peixes e frutos do mar em geral, bacalhau à gomes de sá, pato no tucupi, galinha recheada com farofa de miúdos