VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	LOUIS JADOT CORTON GRAND CRU 2014
Vinícola	Louis Jadot
Safra	2014
País	França
Região	Aloxe-Corton, Côte de Beaune (Borgonha)
Tipo	tinto
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês (1/3 novas)
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	2035
Decanter	45-60 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com ótima personalidade o Corton Grand Cru da Louis Jadot tem uma grande capacidade de armazenamento e manterá sua riqueza de sabor e aroma por 15 a 20 anos. Este vinho combina a muscularidade da Côte de Nuits com a elegância da Côte de Beaune, o que o torna perfeito para o envelhecimento.

A colina de Corton é um dos marcos geográficos da Cote d'Or. Sendo a maior produtora de Grand Crus da Borgonha e produzindo os melhores vinhos da Cote de Beaune. Em formato oval, é orientada de norte a sul, com uma pequena floresta cobrindo o topo e vinhas serpenteando ao redor do íngreme declive embaixo.

Com solos derivados de calcário marrom e ricos depósitos de marga com alto teor de potássio a Pinot Noir é mimada nesta região produzindo generosa expressão aromática com notas de frutas (mirtilo, groselha, kirsch cherry) ou flores (violeta), evoluindo para vegetação rasteira, animal, couro, pele, pimenta e alcaçuz. Na boca este vinho é bem construído, poderoso e musculoso, firme e franco, é preciso tempo (4-12 anos) para atingir seu auge.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi com reflexos granada

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: muito complexo e elegante traz camadas de frutas vermelhas (cereja, groselha e framboesa), notas de quatre épice, cogumelos e trufas, sous bois e leve boisé

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: de ótima estrutura e harmonia, tem taninos firmes de grande potencial, acidez viva e gastronômica, em boca aporta as notas terrosas, especiarias e mineralidade, em um final encantador

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: bœuf bourguignon, osso bucco alla milanese, ragôut, cordeiro assado, carnes de caça, charcutaria e queijos mais gordos, pastas com molhos untuosos