

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Marcel Lapierre Raisins Gaulois 2023
Vinícola	Domaine Marcel Lapierre
Safra	2023
País	França
Região	Vin de France
Tipo	tinto
Castas	Gamay
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	2 meses em tanques
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2028
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Domaine Marcel Lapierre é um dos grandes nomes do Beaujolais. Fundada em 1909, a propriedade soma hoje 18 hectares de vinhedos, em sua maioria em Morgon, mas também em outras denominações da região.

Em 1981, Marcel Lapierre iniciou uma verdadeira mudança, inspirado pelo pesquisador Jules Chauvet. Passou a vinificar com leveduras autóctones, sem SO₂, e adotou práticas biodinâmicas, sem uso de fertilizantes químicos ou herbicidas.

Após sua morte, em 2010, os filhos Mathieu e Camille seguiram à frente do *domaine*, mantendo viva a filosofia que marcou a trajetória do pai: vinhos de pureza e respeito à natureza.

O Raisins Gaulois reflete esse espírito, um Gamay acessível, tanto na degustação quanto no preço. É elaborado com uvas das vinhas mais jovens, de até 15 anos, com a técnica de maceração semi-carbônica, tradicional de Beaujolais.

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

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

andouillettes, kebab, cuscuz marroquino, pot-au-feu, torta de frango com cogumelos, queijos Gruyere, Gouda e Roquefort



CULINÁRIA