

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Masse Givry 1er Cru En Veau 2018
Vinícola	Domaine Masse
Safra	2018
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Givry (Côte Chalonnaise)
Tipo	tinto
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	11 meses em barricas de carvalho francês (30% novas)
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Givry é uma AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) criada em 1946 e localizada na Côte Chalonnaise (região ao sul da Côte de Beaune e ao norte do Mâconnais). Com clima continental, a denominação tem como destaques: seu solo representa uma zona de transição geológica da marga, giz e calcário do norte da Borgonha para o calcário arenoso do Mâconnais; são considerados os vinhos mais elegantes e intensos da Côte Chalonnaise e estavam entre os favoritos do Rei Henrique IV. Apesar de não ter nenhum vinhedo Grand Cru, Givry possui 26 vinhedos classificados como Premier Cru (são 640 vinhas Premier Cru que representam cerca de 10% de toda produção da Borgonha). Quem reina na denominação são os vinhos tintos, responsáveis por pouco mais de 80% do produzido. Elaborado pela Masse, uma minúscula vinícola familiar dirigida por Fabrice Masse e seu tio, o enólogo Roland Masse (que deixou o mítico Hospices de Beaune para trabalhar com o sobrinho) que possui míseros 15 hectares de vinhedos, o Masse Givry 1er Cru En Veau é um varietal de Pinot Noir proveniente de vinhas velhas, com idade mínima de 60 anos, cultivadas em encostas quentes de exposição sudeste cuja composição do solo é predominantemente calcário-argilosa. A vinificação é criteriosa e de mínima intervenção e, após a malolática espontânea, o vinho amadurece 11 meses em barricas de carvalho francês, sendo 30% novas. Esta safra 2018 resultou em raríssimas 8.200 garrafas!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas, principalmente frescas, acompanhadas de notas de especiarias doces (baunilha e canela), tabaco, couro, carne seca, sous bois, cogumelos, chocolate amargo e gostosos e delicados toques florais, minerais e levemente defumados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

envolvente e elegante, com taninos presentes e finíssimos escoltados por uma acidez espetacularmente salivante e gastronômica. O perfil de sabor traz um toque fantástico de cereja vermelha azedinha, aliado à comprovação de toda paleta olfativa. O final é amplo e bastante persistente

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

peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos



CULINÁRIA