

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Mee Godard Morgon 2023
Vinícola	Domaine Mee Godard
Safra	2023
País	França
Região	Beaujolais
SubRegião	Morgon
Tipo	tinto
Castas	Gamay
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2031
Decanter	20 minutos
Premiações	93 pts James Suckling 90 pts Vinous 17 pts Jancis Robinson

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sul-coreana de origem, Mee Godard encontrou em Morgon, no Beaujolais, sua vocação como viticultora. Após estudar enologia na Borgonha, estabeleceu-se na região e construiu um pequeno domaine de apenas seis hectares, com vinhedos nos terroirs mais prestigiados da região.

Seu trabalho é marcado por uma postura rigorosa e pelo cuidado com vinhas antigas, com idade média de 60 anos. Neste Morgon, são empregadas uvas oriundas de Corcelette e Côte du Py, as quais são trabalhadas para valorizar as características do terroir, em um vinho de mínima intervenção, que alia tradição, conhecimento técnico e uma abordagem contemporânea.

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						



CULINÁRIA

CARNES		peixe		crustáceo		ave		suíno
		cordeiro				gado		caça
QUEIJOS		frescos		moles		médios		duros
DA TERRA						hortaliças		legumes
AMIDOS								cereais
TEMPEROS								cogumelos
DOCES						massas		risotos
						pimentas		ervas
								especiarias
								aromáticos
						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