VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Parigot Chassagne Montrachet 1er Cru Clos Saint Jean 2014
Vinícola	Domaine Parigot
Safra	2014
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Chassagne-Montrachet (Côte de Beaune)
Tipo	branco
Castas	100% Chardonnay
Teor Alcoólico	13,6%
Maturação	estagia 18 meses em carvalho
Temperatura de Serviço	10°C a 12°C
Guarda	2026
Decanter	45-60 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Montrachet

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Borgonha**, localizada na parte oriental da França, se estende por pouco mais de 225 km de norte a sul, representando 20% do tamanho de Bordeaux. Apesar disso, reivindica mais AOC's do que qualquer outra região vinícola do país, sendo dividida em cinco regiões: Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise e Mâconnais.

O **Domaine Parigot**, criado em 1960, é referência em **Côte de Beaune**, fruto de uma longa experiência familiar no mundo da viticultura. Atualmente é gerido por Régis Parigot e seu filho Alexandre, que manejam os 18 hectares da propriedade com parcelas em Pommard, Savigny, Beaune, Volnay, Meursault, Chassagne e Meloisey, em Haute-Côtes de Beaune.

Este **1er Cru** é proveniente do vilarejo **Chassagne-Montrachet** (que atualmente contempla 19 Premier Crus e 2 Grand Crus), do vinhedo **Clos Saint Jean**, localizado na encosta acima das ruas e casas da vila, cobrindo um pouco mais de 5.000 hectares. Essa microrregião se destaca por seus brancos potentes e volumosos, com notas de maçã, mel e nozes tostadas.

De produção limitada às 3.000 garrafas, suas uvas, oriundas de videiras plantadas em solo pedregoso e calcário, são colhidas manualmente e passam por uma criteriosa seleção. É um vinho que não passou por filtração e estagiou 18 meses em carvalho francês. Em taça apresenta um equilíbrio perfeito, com nuances da madeira aliados à expressão frutada e mineral. Um convite ao mundo fascinante dos grandes vinhos brancos da Borgonha.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo palha

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas em caroço (pêssego), frutas cítricas, maçã, favas de baunilha, manteiga, resina de madeira, toques minerais e nuances de caramelo

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: elegante, complexo e instigante; apresenta acidez refrescante na medida, acompanhada por sabores cítricos, minerais e um final voluptuoso e persistente

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 in natura, vieiras salteadas na manteiga, mariscos ao bafo com ervas frescas, camarão no tucupi, escargots à la bourguignone, peixes assados na brasa, aves no forno, coelho assado no forno