

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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 Meissey, 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

### 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



### CULINÁRIA

