

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Parigot Volnay Les Brouillards 2015
Vinícola	Domaine Alexandre Parigot
Safra	2015
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Volnay (Côte de Beaune)
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	14,2%
Maturação	12 meses em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2030
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Alexandre Parigot é a terceira geração a frente do *domaine* 100% familiar constituído por seu avô em 1950. O estilo de vinho que produz, vem conquistando paladares pelo mundo, fato que contribui para o sucesso e crescimento exponencial de sua propriedade. Desde 1990 a agricultura sustentável regimenta o cultivo das suas vinhas, garantindo que as próximas gerações possam perpetuar a aprimorar a vinícola, que mantém a família como um dos valores primordiais.

Seus 20 hectares cultivados exclusivamente com Pinot Noir e Chardonnay contemplam os mais diversos *climats* de Côte de Beaune, mas Volnay foi especialmente escolhido para este rótulo. 100% das vinhas desta AOC são da casta Pinot Noir e o *domaine* as cultiva na pequena *lieu-dit* Les Brouillards, onde, dos 5,6 hectares que possui, 4,5 possuem o *status* de Premier Cru.

Volnay localiza-se em uma faixa estreita entre Pommard e Meursault, na encosta da escarpa de Côte d'Or. Goza de solo calcário, com excelente drenagem, sendo as vinhas expostas na direção sudeste.

A proximidade com alguns dos melhores Premier Cru's da região garante um vinho extremamente elegante. A vinificação deste exemplar contemplou 10 dias de maceração a frio e 12 meses de estágio em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade, límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras (cereja, groselha e framboesa), folhas secas, violeta, especiarias adocicadas e toques sutis de tosta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

o conjunto é equilibrado e apresenta excelente complexidade, com taninos sedosos integrados a uma acidez suculenta, além de uma saborosa persistência, com notas que evocam o olfato

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

risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral



CULINÁRIA