VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Philippe Cheron Gevrey-Chambertin Les Seuvrées 2018
Vinícola	Philippe Cheron
Safra	2018
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Gevrey-Chambertin (Côte de Nuits)
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	em barricas de carvalho (15% novas)
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2045
Decanter	60 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Philippe Cheron é o responsável pelo Domaine du Couvent, no coração de Gevrey-Chambertin. A propriedade elabora 15 vinhos, incluindo 2 Grands Crus, 4 Premiers Crus e 3 monopólios — verdadeiras joias da região.

A filosofia do domaine é clara: destacar a identidade de cada climat, respeitando a natureza e valorizando a expressão autêntica de cada terroir.

Este vinho nasce do climat Les Seuvrées, adquirido em 2012. As videiras foram plantadas entre 1954 e 1960 sobre solo de marga calcária — a marga aporta generosidade e opulência, enquanto o calcário garante elegância e distinção.

Na vinificação, utiliza-se 40% a 50% de cachos inteiros, e o vinho estagia com 15% de barricas novas.

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	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 andouillettes, kebab, cuscuz marroquino, pot-au-feu, torta de frango com cogumelos, queijos Gruyere, Gouda e Roquefort