VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Premier Rendez-Vous Pinot Noir 2024
Vinícola	LGI Wines
Safra	2024
País	França
Região	Pays d'Oc
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2030
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vamos ter um premier rendez-vous com um Pinot do Languedoc?

De parcelas selecionadas aos pés da Montagne Noire, este vinho nasce em uma região que combina dias quentes e noites mais frescas, condições que favorecem uma maturação equilibrada das uvas.

Na adega, a elaboração se inicia de forma tradicional, em tanques de aço inox, seguida por alguns meses de amadurecimento em barricas de carvalho.

O trabalho é conduzido pelo enólogo Xavier Roger, conhecido por sua atuação à frente da LGI Wines e pela criação de rótulos que surpreendem pela excelente relação entre qualidade e preço.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: aromas voluptuosos de morango, framboesa, cereja e amora, acompanhados por groselha-preta e delicadas notas de rosas vermelhas e especiarias

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