

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sangouard Guyot Pouilly-Fuissé Quintessence 2020
Vinícola	Domaine Sangouard-Guyot
Safra	2020
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Pouilly-Fuissé (Mâconnais)
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	vinificação e estágio em barricas de carvalho durante 12 meses (1/3 novas)
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Montrachet

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Não é somente Chablis que tem reputação com seu Chardonnay. Mâconnais também elabora grandes rótulos com a casta, além de carregar a vantagem de ser uma região com maior segurança vitícola. O fato de estar mais próxima ao Vale do Rhône, no sul da Borgonha, diminui as chances das geadas de primavera causarem grandes estragos.

Pouilly-Fuissé é o grande nome da região e abrange as áreas das comunas de Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly e Vergisson, esta última a mais setentrional, onde são colhidas as uvas que geraram este vinho. Em 2020, a denominação passou a ter alguns de seus vinhedos reconhecidos como Premier Cru, a primeira área de Mâconnais, assegurando a excepcionalidade deste *terroir*. O Domaine Sangouard-Guyot possui 12 hectares de videiras entre as famosas rochas de Solutré e Vergisson, uma zona conhecida como *Grand Site de France*, um sítio arqueológico repleto de rochas calcárias datadas da pré-história.

Este 100% Chardonnay foi elaborado a partir de videiras com idade média de 45 anos, expostas no sentido sul-sudeste, e estagiou por 12 meses em barricas de carvalho, as quais 1/3 eram novas. Durante todo o período, *battonnages* foram realizadas semanalmente, a fim de gerar um vinho redondo e muito agradável.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

apresenta notas cítricas integradas com frutas como pera, damasco e maçã, além de leve floral, toques herbáceos, de baunilha e também de caramelo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem bom volume e textura amanteigada, conferindo muito equilíbrio frente a sua acidez vibrante; o final é cítrico e mostra toques de amêndoas e avelãs

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



CULINÁRIA

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