

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Vinho</b>                  | Sébastien Giroux Pouilly-Fuissé 2019          |
| <b>Vinícola</b>               | Sebastien Giroux                              |
| <b>Safra</b>                  | 2019  |
| <b>País</b>                   | França  |
| <b>Região</b>                 | Borgonha                                      |
| <b>SubRegião</b>              | Pouilly-Fuissé (Mâconnais)                    |
| <b>Tipo</b>                   | branco  |
| <b>Castas</b>                 | Chardonnay                                    |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 14%   |
| <b>Maturação</b>              | 18 meses sur lie                              |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 10 a 12 °C                                    |
| <b>Guarda</b>                 | 2030  |
| <b>Decanter</b>               | -   |
| <b>Premiações</b>             | 91 pts Wine Advocate   90 pts Inside Burgundy |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A família Giroux possui vinhedos na Borgonha há quase 300 anos, mas Sebastien Giroux só assumiu o comando do Domaine familiar em 2009.

Mostra-se um produtor muito promissor, trabalhando com pequenas parcelas de vinhedos de modo orgânico e com a mínima interferência possível.

Seu Pouilly-Fuisse foi elaborado a partir de uma seleção de vinhas com idade de até 80 anos. Após a vinificação, o vinho estagiou durante 18 meses sobre as lias.

## ANÁLISE SENSORIAL

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Análise visual</b>    | DESCRIÇÃO  |
| <b>Análise olfativa</b>  | <p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>EVOLUÇÃO <span style="float: right;">primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>  |
| <b>Análise gustativa</b> | <p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>DOÇURA <span style="float: right;">seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</span></p> <p>ACIDEZ <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>TANINO <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>CORPO <span style="float: right;">leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</span></p> <p>PERSISTÊNCIA <span style="float: right;">curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p> |

|          |  |   |   |   |
|----------|--|---|---|---|
| CARNES   | <input checked="" type="checkbox"/> peixe      | <input checked="" type="checkbox"/> crustáceo | <input checked="" type="checkbox"/> ave     | <input type="checkbox"/> suíno            |
|          | <input type="checkbox"/> cordeiro              | <input type="checkbox"/> gado                 | <input checked="" type="checkbox"/> caça    | <input type="checkbox"/> curada           |
| QUEIJOS  | <input type="checkbox"/> frescos               | <input type="checkbox"/> moles                | <input checked="" type="checkbox"/> médios  | <input checked="" type="checkbox"/> duros |
| DA TERRA | <input checked="" type="checkbox"/> hortaliças | <input checked="" type="checkbox"/> legumes   | <input checked="" type="checkbox"/> cereais | <input type="checkbox"/> cogumelos        |
| AMIDOS   | <input checked="" type="checkbox"/> massas     | <input checked="" type="checkbox"/> risotos   | <input type="checkbox"/> polenta            | <input type="checkbox"/> tubérculos       |
| TEMPEROS | <input type="checkbox"/> pimentas              | <input checked="" type="checkbox"/> ervas     | <input type="checkbox"/> especiarias        | <input type="checkbox"/> aromáticos       |
| DOCES    | <input type="checkbox"/> oleoginosas           | <input type="checkbox"/> frutas               | <input type="checkbox"/> sobremesas         | <input type="checkbox"/> 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